

MENU MIDI (du 03/03/26 AU 07/03/26)

DU MARDI AU SAMEDI DE 11H45 à 14H00

ENTREE

TARTE AUX LÉGUMES ET CHAMPIGNON AVEC SON MESCLUN
(vegetable and mushroom pie with its mix)

PLAT

AIGUILLETES DE CANARD, JUS AU FOIE GRAS ET GRATIN DAUPHINOIS
(Duck needles, foie gras juice and dauphinois gratin)

DESSERT:

RIZ AU LAIT AUX SENTEURS DE CLÉMENTINE
(rice pudding with clementine scents)

Entrée midi + Plat midi ou Plat midi + dessert midi 18.00 €

Plat midi : 15.00 €

Entrée midi + plat midi + dessert midi 22.00 €

Entrée midi + plat midi + café gourmand 24.00 €

Plat midi+ café Gourmand 19.00 €

Menu Enfant : 12.00 €

Steak façon bouchère ou Nuggets de poisson / frites maison + compote de pomme de Corrèze ou moelleux chocolat + Sirop grenadine

