

SEMAINIER D'AUTOMNE

LUNDI

Paillard de bœuf · miso brun
purée de pommes de terre au beurre demi-sel

35€

MARDI

Magret de canard français · figue fraîche de Solliès AOP

42€

MERCREDI

Lotte en curry vert · sauté de légumes façon Thai

35€

JEUDI

Blanquette de veau à l'ancienne · riz pilaf

43€

VENDREDI

Quenelle de brochet · sauce homardine

36€

SAMEDI

Darne de saumon grillé Label Rouge à l'oseille

39€

DIMANCHE

Coquelet à la diable · frites maison · jus comme à la maison

45€

Elaboré par notre Chef Exécutif Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015.

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Origine de nos viandes : France.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.