

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 29 Décembre

Salade Berlinoise
Chou Blanc Lardons Fumés

Rôti de Porc Sauce Charcutière
Galettes de Pommes de Terre et d'Épinards

Crème aux Œufs

Mardi 30 Décembre

Macédoine de Légumes au Jambon

Boulettes de Bœuf à la Tomate et Coriandre
Boulgour - Courgettes Grillées

Salade de Fruits Frais

31 Décembre Saint Sylvestre *35,00€*****

Saumon Fumé de Norvège
ou Foie Gras de Canard Entier

Cœur de Rumsteak Sauce Béarnaise
Gratin Dauphinois - Fagot de Haricots Lardé

Farandole de Mignardises Sucrées

Dimanche 4 Janvier

Pâté en Croûte Richelieu
et son Médaillon de Mousse de Canard

Rôti de Veau à la Fleur de Thym et à l'Ail

Pommes Sautées
Ratatouille de Légumes

Tarte aux Myrtilles

Jeudi 1er Janvier Jour de l'An *35,00€*****

Cassolette de Noix de Saint Jacques

Filet de Saumon Sauce à l'Oseille
Pommes Vapeur - Brocolis

Galette des Rois à la Frangipane

Vendredi 2 Janvier

Salade de Perles Marines au Surimi

Brandade de Morue Parmentier
Salade Verte

Pomme au Four Caramélisée

Samedi 3 Janvier

Salade d'Endives Jambon Emmental Pommes

Pilon de Poulet Grillé à l'Aneth
Pommes Vapeur - Haricots Verts

Clafoutis aux Abricots

Différentes Options avec vos repas :

Pain Frais (Demie Baguette) 0,80€

Fromage 1,20€

Soupe du Jour 2,50€

Repas du Soir 9,00€

Vous pouvez modifier votre menu du jour :

Entrées : Carottes Râpées, Salade de Tomates, Mousse de Canard, Saucisson Sec, Rosette, Œuf dur Mayonnaise

Plats : Jambon Coquillettes, Saucisses Purée, Steak Haché Frites, Filet de Poulet Grillé ou Filet de Colin Haricots Verts

Desserts : Fromage Blanc, Fruit, Compote de Pommes, Crème Dessert, Beignet aux Pommes ou Chocolat, Fromage

Liste des allergènes utilisés sur simple demande

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française ou de l'union européenne