

Le menu du jour 17€* Entree

Soupe paysanne du Pot-au-Feu

011

Sucrine grillée au miel et chèvre

011

Foie gras mi-cuit maison <u>suppl + € 6,00</u>

Plat

Aiguillettes de canard marinées au miel et balsamique, perles aux légumes

Filet mignon de porc rosée, sauce blackwell & frites

Suggestion végé, purée de pommes de terre parfumée aux herbes de provence, oeuf parfait et légumes

Suggestion

Cuisse de pintade confite aux herbes de Provence, fine tranche de foie gras mi-cuit maison & frites

→ menu €24,50*, entree/plat plat/dessert* €21,50 plat €18,50

Dessert

Cake au citron, ananas & caramel

011

Verrine de tiramisu au speculoos

de l'entrée au dessert fait maison