

Formule ou carte du bouillon du mois

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée plat ou plat dessert

17€

Entrées froides 6€

Tartare de poireaux au neufchâtel

Ou

Mesclun de melon

aux pickles de courgettes marinées à la tomate

Ou

Entrée chaude 6€

Tarte fine au camembert et pommes fruits

Plats 15€

Pannequet de colin velouté cauchois
(crêpe, oignons confits, colin)

ou

Risottos de volaille au camembert

ou

Croustillant de canard velouté au pommeau

1 garniture au choix avec nos plats sauf pour **(le risottos de volaille)** :

Salade , Frites fraîches, Compotée de courgettes en persillade

Garniture supplémentaire : 5,50€

Dessert 6€

Clafoutis à la rhubarbe sauce caramel beurre salé

Ou

Poire belle Hélène

Ou

Soupe d'orange au sirop de canne

Le Bouillon du mois

CARTE ET FORMULE

Du mardi au vendredi midi

hors jours fériés

Et

journée à thème