

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 22 Décembre

Assiette Créole

Acras et Boudins Antillais

Colombo de Poulet

Pommes Mijotées - Patates Douces Grillées

Gâteau à l'Ananas Caramélisé

Mardi 23 Décembre

Dés de Betterave aux Œufs Durs

Endive au Jambon

Pain perdu Brioché

Mercredi 24 Décembre Réveillon***35,00€***

Salade Folle

Magrets Fumés et Pétales de Foie Gras

Magret de Canard Laqué au Miel

Girolles Cèpes Pommes Grenailles Persillées

Tartelette aux Framboises

Dimanche 28 Décembre

Salade Frisée aux Lardons
et son Œuf Poché

Cœur de Rumsteak en Brochette à la
Provençale Oignons Rouges et Poivrons

Pommes Fondantes à l'Ail et au Romarin
Tomate Provençale

Cœur Fondant au Chocolat

Différentes Options avec vos repas :

Pain Frais (Demie Baguette) 0,80€

Fromage 1,20€

Soupe du Jour 2,50€

Repas du Soir 9,00€

Jeudi 25 Décembre Noël ***35,00€***

Saumon Fumé de Norvège
ou Foie Gras de Canard Entier

Suprême de Pintade Sauce Champagne
Pommes Sautéées aux Champignons
Purée de Céleri

Tarte Sablée au Chocolat

Vendredi 26 Décembre

Salade de Haricots Verts au Thon

Aile de Raie Sauce aux Câpres
Riz Jasmin - Haricots Verts

Salade de Fruits Frais

Samedi 27 Décembre

Salade Fermière au Poulet

Saucisse de Morteau aux Lentilles

Île Flottante sur sa Crème Anglaise

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