



MENU DE LA SEMAINE
du 12 au 16 Juin

Terrine de pot-au-feu, gribiche

–

**Poitrine de cochon laquée aux
épices douces**

OU

Pêche du jour, sauce aux câpres

–

Citron givrée au basilic

Plat : 18 €

Entrée + plat ou plat + dessert : 29 €

Entrée + plat + dessert : 35 €

Lundi, jeudi et vendredi, au déjeuner, hors jours fériés.
Boissons non incluses.



MENU DE LA SEMAINE
du 19 au 23 Juin

**Velouté glacé de carottes,
salade croquante**

-

**Cuisse de canard confite,
jus de volaille**

OU

**Comme une bouillabaisse,
rouille et croûtons**

-

Salade de fruits

Plat : 18 €

Entrée + plat ou plat + dessert : 29 €

Entrée + plat + dessert : 35 €

Lundi, jeudi et vendredi, au déjeuner, hors jours fériés.
Boissons non incluses.



MENU DE LA SEMAINE
du 26 au 30 Juin

Poireaux grillés, vinaigrette

-

Bavette à l'échalotes

OU

Pêche du jour, sauce à l'orange

-

Savarin à l'Armagnac

Plat : 18 €

Entrée + plat ou plat + dessert : 29 €

Entrée + plat + dessert : 35 €

Lundi, jeudi et vendredi, au déjeuner, hors jours fériés.
Boissons non incluses.