



## MENU DE LA SEMAINE

du 29/04 au 03/05

**SUR PLACE OU À EMPORTER (MIDI UNIQUEMENT)**

Réservation au 03 82 46 66 94

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartare de bœuf, frites fraîches, salade verte	Grillade de poulet au curry, petits pois et carottes des sables		Gigot d'agneau à la broche, haricots verts et mousseline d'Antan	Montgolfière Océane, sauce safranée, Poireaux, citron et tomate confite
ou	ou	Jour férié	ou	ou
Sardines Grillées à la provençale tomate, tomates confites, ail et anchois	Feuilleté d'asperges vertes, sauce hollandaise et jambon cru	Restaurant fermé	Matelote de Merlu, jus de carapaces à l'estragon, méli-mélo de betteraves colorées	Carré de porc des Montagnes, cuit au sautoir, ail en chemise et romarin, panais rôti et asperges de saison
Coupe Limoncello	Ananas rôti, glace vanille		Pudding Diplomate façon Aster	Crêpes Suzette

Buffet de hors d'oeuvre à volonté	13€
Plat du jour	12€
Entrée & plat ou plat & dessert	15.50€
Buffet de hors d'oeuvre + plat + dessert ou fromage	18.50€
Buffet de hors d'oeuvre + plat + fromage + dessert	21€

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines. Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché. Liste des allergènes à votre disposition.