



# Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 09/01 AU 19/01

## LUNDI 12 JANVIER

TARTE A L'OIGNON

\*\*\*

CUISSE DE POULET A LA CREME, NOUILLES



## JEUDI 15 JANVIER

BOUILLON

\*\*\*

POT-AU-FEU

## VENDREDI 16 JANVIER

ENTREE DU JOUR

\*\*\*

BOEUF BOURGUIGNON

## LUNDI 19 JANVIER

ENTREE DU JOUR

\*\*\*

EMINCE DE DINDE AU CURRY, RIZ

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 16.-  
MENU 3 PLATS : 19.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



# Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU LUNDI 12/01/26 AU  
VENDREDI MIDI 16/01/26

## ENTRÉE AU CHOIX

JAMBON CRU IBERIQUE BELLOTA (36 MOIS D’AFFINAGE)  
ET SES CONDIMENTS

\*\*\*

GÂTEAU DE SAUMON FUMÉ À L’AVOCAT ET CREVETTE

## PLAT

FAUX-FILET CHAROLAIS (FRANCE) AUX GIROLLES

\*\*\*

CHOUROUTE DE POISSONS (SAUMON, SANDRE, HADDOCK),  
BEURRE CITRONNE

## DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES

\*\*\*

CREME BRÛLEE À LA VANILLE ET SA GLACE

\*\*\*

ENTREMET MANDARINE – SPECULOS ET SON SORBET

**MENU 2 PLATS : 30.-**

**MENU 3 PLATS : 36.-**