



PLATS DU JOUR

du 12 au 15 février 2025

MERCREDI

Crème d'endives, noix concassées ou Salade de carottes à l'orange et raisins

Ragoût de bœuf bourguignon, pommes mousseline,
petits pois et carottes

JEUDI

Crème de pomme de terre safranée ou Rillettes de thon à l'effilochée d'endives

Suprême de poulet fermier au cidre, nouillettes au beurre,
fagot d'haricots verts

VENDREDI

Potage garbure aux croûtons dorés ou Carpaccio de betteraves rouges aux lentilles

Roulade de carrelet et plie en julienne de légumes, sauce safranée,
riz pilaf, épinards au beurre

SAMEDI

Soupe de chalet ou Panna cotta de carotte et courge, tuile au parmesan

Filet mignon de porc fermier, sauce aux champignons,
pommes de terre château, laitue braisée

VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Crêpe farcie aux champignons, poireaux et courge,
épinards au beurre, émulsion à l'oseille

MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



À LA CARTE

La Salade du marché, champignons du moment
et oeuf de poule de la Clarue

23

La Soupe de poisson au pistil de safran
façon "Pierrot Ayer"

20,5 34,5
entrée plat

Les Lasagnes au four façon "Samuele Leone",
salade d'endives aux noix

29

Le Tartare de boeuf du pays, pommes Pont-Neuf,
pain croustillant, beurre de Mézières

34,5

La Parisienne de boeuf sautée à la moelle gratinée,
sauce au vin rouge, gratin de pommes de terre,
jardinière de légumes

36

Le Boudin noir à la crème, sauce à l'oignon,
cornettes et purée de pommes à la cannelle

29