

8 équipiers porteurs de handicap - et fiers de leur CDI !
Ils vous attendent, vous accueillent et vous servent avec professionnalisme une
cuisine gourmande maison de qualité, faite de produits frais

Menu du 13 au 24 novembre 2023

ENTRÉES

- Velouté de carotte et coriandre aux noisettes torréfiées
- Sashimis de saumon au sésame sauce Ponzu, râpé de céleri au raifort
- Mousse de ricotta à la marmelade de coing, chiffonnade de jambon de pays

PLATS

- Filet de dorade au four, mousseline de patates douces
- Crêpinette de joues de boeuf au vin rouge, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
- Brochette de filets de cailles, navets confits au miel

DESSERTS

- Mousse au chocolat « Paul Bocuse »
- Tartelette aux pommes caramélisées
- Crème aux œufs citron cannelle façon Bolas de Berlim



MERCI de toute l'EQUIPE

Plat Solo : **22€**

Formule Duo : Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert **26€ le midi et 32€ le soir**

Formule Trio : Entrée - Plat - Dessert **30€ le midi et 37€ le soir**



Tous nos plats sont faits-maison

Prix TTC, TVA à 10% sur les plats, service compris
Viandes : Origine France