

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 27 novembre au 8 décembre 2023

ENTRÉES

- Velouté de poireaux et pommes de terre, baguettine aillée
- Pieds de cochon panés à l'échalote déglacés au vinaigre de Xeres
- Salade de poulpe façon Lusitania

PLATS

- Filet de pagre rôti, tombée de fenouil à l'aneth
- Poitrine de volaille, mousseline de céleri, crème de foie gras
- Filets de cailles, écrasée de pommes de terre à la brisure de truffe

DESSERTS

- Moelleux à la crème de marrons et au cognac
- Tartelette au chocolat pralin, sauce caramel au beurre salé
- Crème brûlée à l'orange



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