

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

Ardoise du 25 mars au 5 avril 2024

ENTRÉES

- Cannelloni de courgettes et ricotta à la coriandre et éclats de noix
- Asperges vertes et julienne de betteraves Chioggia, sauce vierge
- Concombre farci au tartare de saumon fumé à l'aneth

PLATS

- Filet de bar rôti, caviar d'aubergines et tuile au parmesan
- Filet de perche au four, caviar d'aubergines et tuile au parmesan
- Quasi de veau cuit basse température, gratin Dauphinois

DESSERTS

- Crème brûlée caramélisée au café
- Grosse raviole transparente et son minestrone de fruits
- Ganache au chocolat et son palet feuilleté



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