







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 31 mai 2024




ENTRÉES

-  Cannelloni de courgettes, ricotta aux herbes et dattes
-  Velouté glacé de petits pois à la menthe, lard grillé
-  Ceviche de gambas cuites, mangue, avocat

PLATS

-  Filet mignon de porc sauce moutarde, pommes de terre grenailles aux herbes
-  Cabillaud en croute d'herbes, purée de carottes
-  Dhal de lentilles corail, riz basmati sauce yaourt grec aux herbes fraîches

DESSERTS

-  Pavlova fruits rouges
-  Millefeuille déstructuré à la vanille
-  Tiramisu café



MERCI de toute l'EQUIPE

Plat Solo : **24€**

Formule Duo : Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert **28€ le midi et 35€ le soir**

Formule Trio : Entrée - Plat - Dessert **33€ le midi et 40€ le soir**



Tous nos plats sont faits-maison

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