



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 24 juin 2024 au 8 juillet 2024

ENTRÉES

- Maki saumon fumé, concombre et ricotta
- Vitello tonato (tranche de veau , sauce à base de thon)
- Croustillant parmesan crème pesto et tomates à l'ancienne

PLATS

- Courgettes rôties crème de mozzarella
- Tataki de thon, riz venere à la sauce soja
- Magret de canard cuit basse température, réduction de balsamique, purée de patates douces

DESSERTS

- Tiramisu de fruits
- Tarte citron meringuée
- Moelleux chocolat caramel beurre salé (8 min cuisson)

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

