

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

## Menu du 3 au 21 juin 2024

### ENTRÉES

- Patates douces façon arancini, sauce citron tahini
- Cheesecake saumon fumé et légumes croquants
- Le traditionnel poireaux vinaigrette

### PLATS

- Salade de carottes et quinoa rôtis aux herbes, féta
- Effiloché d'agneau confit, caviar d'aubergines et sauce à la tomate
- Filet de lieu noir, purée de pommes de terre, sauce vierge au sésame

### DESSERTS

- Tarte abricots rôtis au miel et romarin
- Mousse au chocolat, chantilly passion
- Crème Brulée, vanille de Madagascar



## 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