

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 26 Août au 6 septembre 2024

ENTRÉES

- Cannelloni de saumon fumé, crème de ricotta
- Gaspacho de tomates
- Millefeuille aubergines mozzarella

PLATS

- Poivrons confits, tagliatelles de courgettes, crème citronnée
- Salade de bœuf thaïe, nouilles de riz, herbes fraîches, légumes croquants
- Filet de bar, sauce vierge, purée de patates douces

DESSERTS

- Amandines aux poires
- Figues rôties, sablé breton, crème mousseline vanille
- Palet au chocolat, fève tonka



MERCI de toute l'EQUIPE

Plat Solo : **24€**

Formule Duo : Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert **28€**

Trio : Entrée - Plat - Dessert **33€**



Tous nos plats sont faits-maison

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