



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 23 septembre au 4 Octobre 2024

ENTRÉES

- Salade de carottes rôties à la féta
- Rémoulade aux deux céleris et pomme verte
- Tataki de saumon sauce soja, salade de wakame

PLATS

- Aubergines à la parmigiana
- Filet mignon, réduction de balsamique, gratin dauphinois
- Poêlée de gambas au Ricard, riz basmati, tombé de fenouil

DESSERTS

- Tiramisu café
- Salade de pêches à la verveine
- Trio de desserts



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

