

Déjeuner Des Innocents

Uniquement servi le midi du Mardi au Vendredi
De 12h à 13h30

Du 16
au
19 Avr.

Formule entrée & plat à 22€

Hors d'œuvre

Brioche façon pain perdu,
oeuf à 63°C et épices à saté, émulsion au cidre

OU

Salade de champignons, crème de persil et ail confit,
gelée de bouillon d'escargots

OU

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange »
(Supp. 8€)

La suite

Poisson selon la pêche cuit à la plaque,
brocolis en texture, une grenobloise

OU

Magret de canard cuit à basse température, tajine de carottes,
condiment de rhubarbe de chez Remetter

Prix nets

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
lors de votre appel pour la commande