



Nos lunches 21.50€

Lundi 2 octobre

Velouté de courgette au tandoori
Saumon basse T°, confit d oignon et sauge

Mardi 3 octobre

Fraicheur de concombre et céleri
Lard confit croustillant, haricots verts et pomme boulangère

Mercredi 4 octobre

Carpaccio de veau, tomates séchées et mozzarella
Lasagne de panais et carottes organic au thym citron

jeudi 5 octobre

Fricassée de courges aux chataîgnes condiment échalotte et citron vert
Parmentier de carotte et céleri, jeunes pousses d'épinards

Vendredi 6 octobre

Quinoa organic belge, betterave et chou rouge
Filet de dorade grillé, salsifis et sauce vierge aux jeunes oignons