



## Suggestion de la semaine

Tartare de saumon, céleri et pomme organic, courgette, poudre d'orties organic , vinaigrette d'asperges belges 15€ - 22€

## vins à l'honneur cette semaine

AD Rosam 31€ 6€

AD Francos – Les Pierres Blanches 48€/9,5€

*En culture raisonnée*

## Nos lunches 21.50€

### **Lundi 19 juin**

Tartare de coucou de Maline basse T°, avocat et basilic Thai  
Lieu jaune , tagliatelle de carotte, jeune pousse, vinaigrette citron et sesame

### **Mardi 20 juin**

Gaspacho andalou et huile vierge basilic  
Tartare de bœuf, coriandre et feuille de citronnelle fraîche

### **Mercredi 21 juin**

Tomate cerise au thym citron, mozzarella et crumble  
Carpaccio de porc iberico rôti, gomasio amande et sauge

### **jeudi 22 juin**

Fraicheur de courgette et estragon  
Salade de pâte fraîche aux aubergines et tomates fraîche

### **Vendredi 23 juin**

Vichyssoise de céleri , crouton de pain et huile d olive  
Fine tranche de bœuf grillée, roquette et parmesan