



Nos lunches 21.50€

Lundi 7 aout

Chèvre et betterave

Filet de volaille coco et citronnelle

Mardi 8 aout

Fraicheur d'artichaut

Filet de truite et mousse de choux fleur aux amandes

Mercredi 9 aout

Cru de tomates, huile de basilic

Magret de canard cuisson basse T° aux prunes du jardin

Jeudi 10 aout

Aubergine confite

Quinoa , bette et noisette

Vendredi 11 aout

Mesclun de saison

Pâte soba et sésame rôti