

LUNCH TIME

21.50€

LUNDI 2 mars

Feuilleté aux champignons et crème de parmesan
Lieu noir et céleri boule, panais à la moutarde

MARDI 3 mars

Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe
Bouillabaisse de la mer du nord

MERCREDI 4 mars

Velouté de butternut et céleri au cumin
Poke bowl de saumon et avocats, vinaigrette miel, tamari, citron vert

JEUDI 5 mars

Jeudi « VEGGIE »

Chèvre chaud sur légumes de saison rôtis
Risotto aux champignons et pousses d'épinards

VENDREDI 6 mars

Carpaccio de lieu, basilic et citron vert
Onglet de bœuf, oignons rouges caramélisés, grenailles