



## PLATS DU JOUR

du 4 au 7 décembre 2024

### MERCREDI

*Garbure landaise aux croûtons ou Salade de pain de sucre, sauce French*  
Saltimbocca de veau, sauce tomate, tagliatelles à la sauge,  
épinards à l'italienne

### JEUDI

*Crème de courge aux éclats de marrons glacés ou Salade Waldorf*  
Suprême de volaille pané, risotto au safran et vacherin fribourgeois,  
petits légumes

### VENDREDI

*Potage ou Salade d'endives aux noix et poires*  
Filet de dorade à la plancha, socle de choucroute au vin blanc,  
julienne de betteraves rouges crues, pommes nature

### SAMEDI

*Crème de carottes au gingembre ou Tartare d'omble chevalier avec orge perlé, coco et gingembre*  
Parisienne de bœuf sautée, beurre, café de Paris, pommes Pont-Neuf,  
jardinière de légumes

## VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Risotto bio au vin rouge, dés de courge, légumes oubliés et  
champignons du moment, émulsion au parmesan

### MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

### SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



## À LA CARTE

La Salade du marché, champignons du moment  
et oeuf de poule de la Clarue

23

La Soupe de poisson au pistil de safran  
façon "Pierrot Ayer"

20,5 34,5  
entrée plat

Les Lasagnes au four façon "Samuele Leone",  
salade d'endives aux noix

29

Le Tartare de boeuf du pays, pommes Pont-Neuf,  
pain croustillant, beurre de Mézières

34,5

La Parisienne de boeuf sautée à la moelle gratinée,  
sauce au vin rouge, gratin de pommes de terre,  
jardinière de légumes

36

Le Boudin noir à la crème, sauce à l'oignon,  
cornettes et purée de pommes à la cannelle

29