



PLATS DU JOUR

du 30 au 3 mai 2025

MERCREDI

Potage cultivateur ou Mesclun de salades du marché, radis rouges, carottes et croûtons

Entrecôte parisienne double grillée, sauce Café de Paris, pommes Pont-Neuf, carottes, petits pois à la française

JEUDI

Potage à l'orge perlé ou Poireaux vinaigrette mimosa

Secreto de porc ibérique Beeg Green, jus réduit aux herbes printanières, gnocchetti sarde à la tomate, ratatouille

VENDREDI

Vichyssoise aux orties ou Bruschetta d'avocat aux dés de tomate

Filet de bar, sauce au fenouil sauvage, risi bisi, fenouils braisés à la tomate

SAMEDI

Crème de carottes au gingembre ou Tartare d'omble chevalier aux asperges, vinaigrette miso

Escalope de veau au citron vert et basilic, pommes darphin, tomates farcies aux épinards et pignons dorés

VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Jalousie aux épinards et champignons,
blanquette de légumes printaniers

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 printanière du marché, champignons de saison
et œuf de poule de La Clarue

23

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras aux cornes d'abondance
façon « Fredo », salade du marché de Sédeilles et pain croustillant
(pour 2 personnes)

35

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

20,5	34,5
<i>entrée</i>	<i>plat</i>

Le Tartare de bœuf du pays, pommes grenailles de Cormagens,
pain croustillant et beurre de Mézières

34,5

La Parisienne de bœuf sautée, beurre Café de Paris, gratin de
pommes de terre et jardinière de légumes

36

Le Cordon bleu de filet de porc de la Gruyère au vacherin
fribourgeois, pommes grenailles de Cormagens
et jardinière de légumes

38,50