

Tirage #02

MENU DU MIDI

Janvier 2026

EDITION EXCLUSIVE

ENTREES



Poireaux vinaigrette, sauce ravigote

—
Œuf mayonnaise de la semaine

—
Velouté de potimarron, croûtons
à l'ail et aux châtaignes

- PLATS -

Poulet des Landes à la broche, pommes
de terre au jus de cuisson

—
Blanc de cabillaud, fondue de
poireaux, crumble aux agrumes et à la
chlorophylle

—
Gnocchi de pommes de terre à la
crème de Comté AOP 18 mois, jeunes
pousses d'épinards et éclats de noix



FORMULES

30€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

25€

ENTRÉE - PLAT

ou

PLAT - DESSERT

20€

PLAT SEUL



Desserts

Fondant au chocolat,
crème anglaise

—
Tarte Bourdaloue,
crème d'Isigny

—
Choux Paris-Brest