

# LE SEMAINIER

## LUNDI

Paillard de bœuf · miso brun  
purée de pommes de terre au beurre demi-sel  
35€

## MARDI

Magret de canard français · coing rôti  
42€

## MERCREDI

Lotte en curry vert · sauté de légumes façon Thai  
35€

## JEUDI

Blanquette de veau à l'ancienne · riz pilaf  
43€

## VENDREDI

Quenelle de brochet · sauce homardine  
36€

## SAMEDI

Darne de saumon grillé Label Rouge à l'oseille  
39€

## DIMANCHE

Coquelet à la diable · frites maison · jus comme à la maison  
45€

Elaboré par notre Chef Exécutif Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015.

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Origine de nos viandes : France.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.