



# MENU DÉJ DE LA SEMAINE

03/10/2024

## *Entrées*

**VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE, CHÂTAIGNES ET ZESTES D'ORANGES**

*Celery rave soup, chestnuts and orange zest*

**SALADE DE MUSEAU AU KIRSCH, PICKLES DE GRIOTTES**

*Museau salad with kirsch, cherries pickles`*

**ÉPERLANS FRITS, MAYONNAISE AUX ALGUES**

*Fried smelt, seaweed mayonnaise*

## *Plats*

**PERSILLÉ DE BOEUF À LA RIPESE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE, JUS AU VIN BLANC +3€**

*Ripese style marbled steak, spelt risotto with white wine +3€*

**PÊCHE DU JOUR, DÉCLINAISON DE CHOUX FLEURS, SAUCE ARMORICAINE AU PIMENT VÉGÉTARIEN**

*Fish of the day, cauliflower declination, Armoricaime sauce with chilli pepper*

**TARTE AU MAROILLES, GEL DE KAKI AU VINAIGRE DE CIDRE, CHIPS DE BUTTERNUT**

*Maroilles tart, khaki gel with apple cider vinegar & butternut chips*

## *Desserts*

**TARTE AUX POMMES, CRÈME ANGLAISE**

*Apple pie & custard*

**CHEESECAKE, GEL À LA PÊCHE**

*Cheesecake, peach gel*

**DUO DE FROMAGE +2€**

*Cheese duo +2€*