

Entrée / plat ou Plat / dessert 22€

Entrée / plat / dessert 26€

# MENU DEJ DE LA SEMAINE



21/11/2023

## *Entrées*

### **SOUPE VICHYSOISE, POIREAUX FRITS**

*Vichyssoise soup, fried leeks*

### **SALADE D'AMARANTE ET CHOU KALE, RAISIN SEC, VINAIGRETTE AU PIGNONS DE PIN**

*Amaranth and kale salad, raisins, pine nut vinaigrette*

### **BRANDADE CROUSTILLANTE, MAYONNAISE AU CURRY BRETON + 2€**

*Crispy brandade, Breton curry mayonnaise + €2*

## *Plats*

### **EFFILOCHÉ DE BŒUF ASIATIQUE, RIZ BLANC SESAME ET CACAHUÈTES +3€**

*Shredded Asian beef, sesame white rice and peanuts +€3*

### **PÊCHE DU JOUR, DÉCLINAISON DE POTIMARRON ET GUANCIALE**

*Fish of the day, variation of pumpkin and guanciale*

### **CHOU FLEUR RÔTIE AU PAPRIKA FUMÉ, SAUCE À L'ANETH**

*Roasted cauliflower with smoked paprika, dill sauce*

## *Desserts*

### **COMME UN MONT BLANC (PARFAIT GLACÉ AU MASCARPONE, CRÈME DE MARRON AU RHUM, CRUMBLE CACA0) +2€**

*Mont Blanc (Iced parfait with mascarpone, rum chestnut cream, cocoa crumble) +€2*

### **PAIN PERDU A L'ORANGE**

*Orange French toast*

### **DUO DE FROMAGES +2€**

*cheese duo +€2*

Prix net ttc