

*Bienvenue Chez Nous ! Cette semaine au menu :*

<b>Entrée/ Poisson/ Viande/ Fromage/ Dessert</b>	<b>50 €</b>
<b>Entrée/ Plat/ Dessert</b>	<b>29 €</b>
<b>Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert</b>	<b>24 €</b>

Tartare de lieu, mangue et verveine  
OU  
Artichauts barigouilles  
NOIX, COMTÉ ET JEUNES POIREAUX (CONTIENT LACTOSE)

...

Epaule d'agneau confite  
FÉVETTES, CAROTTES ET SEMOULE À COUSCOUS (CONTIENT GLUTEN,  
LACTOSE)

OU

Merlan de Ligne à la grenobloise  
LÉGUMES PRINTANIERS (CONTIENT LACTOSE)

...

Sélection de la Fromagerie de Kérouzine  
OU  
Chocolat noir 72% et huile d'Olive AOC Baux de  
Provence  
(CONTIENT LACTOSE, GLUTEN, ŒUFS)

OU

Fraicheur de Fraise du Jardin de Penher, citron  
et basilic  
SORBET GARIGUETTE  
(CONTIENT LACTOSE, ŒUFS, GLUTEN)

**Si vous souhaitez une option végétarienne, c'est possible !**

ICI TOUT EST FAIT MAISON, MÊME LE PAIN, AU LEVAIN, AVEC DES FARINES  
BIOLOGIQUES DE LA FAMILLE CHARTIER.  
LES LÉGUMES QUE NOUS SÉLECTIONNONS SONT CULTIVÉS EN LOCAL DANS  
LA MESURE DU POSSIBLE.  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.  
TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES  
DES 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

PRIX TTC SERVICE COMPRIS