



Suggestions « Maison »



MENU DU MARCHÉ

Menu 27 € - 3 PLATS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

Menu 25 € - 2 PLATS (ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

ENTREES

SALADE « AU GRÉ DU CHEF » (MAGRET FUMÉ, ROQUEFORT, ÉCHALOTES CONFITES)

ARTICHAUT RÔTI ET CABECOUC FONDANT

HARENGS À L'HUILE ET POMMES DE TERRE, « SERVIS TIÈDES »

RAVIOLES DE LA « MÈRE MAURY » À LA CRÈME PARMESAN

PLATS

FILET DE MERLU CUIT VAPEUR A LA HOLLANDAISE PARFUMÉE À L'ESTRAGON

ENCORNETS À LA TOMATE ET ÉPICES DOUCES

WOK DE POULET AUX LINGUINES ET SES LÉGUMES

BLANQUETTE DE VEAU « *ORIGINE FRANCE* » À L'ANCIENNE

FAUX FILET POÊLÉ, SAUCE ROQUEFORT

POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

FROMAGES (HORS MENU)

FROMAGE BLANC

DEMI ST MARCELLIN

DESSERTS

CRUMBLE POIRE CARAMEL

COUPE « CAFÉ LIÉGEOIS » À NOTRE FAÇON

TARTE FINE AUX AGRUMES D'ORANGES

FONDANT CHOCOLAT