

## Menu du midi *lunch*\*

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 2 décembre  
au 7 décembre

### Entrées

**Velouté de céleri rave, graines de tournesol,  
oignons frits**

*Cream of celeriac soup with sunflower seeds  
and fried onions*

Ou

**Terrine de campagne au camembert**

*Country terrine with Camembert*

### Plats

**Supreme de volaille laqué au soja**

**Purée de patates douces, oignons  
caramélisés**

*Supreme of poultry lacquered with soya  
Sweet potato purée with caramelised onions*

Ou

**Filet de lieu noir cuit vapeur, mousseline de  
panais, carotte rôtie**

**Sauce vierge**

*Steamed saithe fillet, parsnip mousseline,  
roasted carrot  
Virgin sauce*

### Desserts

**Crumble de fruits de saison**

*Seasonal fruit crumble*

Ou

**Cheesecake vanille / tonka**

*Cheesecake vanille / tonka*

\* Hors jour férié et dimanche midi

## Menu Plaisir

(Menu demi-pension)

**42 €\***

**Une entrée au choix sur la carte**

*One starter from the menu*

—

**Un plat au choix sur la carte**

*One dish from the menu*

—

**Un dessert au choix sur la carte**

*One dessert from the menu*

\*Suppléments en fonction du choix

\*Supplements depending on choice

## Kids Menu 14 €

**Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre  
Vinaigrette de champignons**

*Chicken supreme, mashed potatoes  
Mushroom vinaigrette*

Ou

**Cabillaud, quinoa et crème de maïs**

*Cod, quinoa and cream of corn soup*

-----

**Fromage blanc, confiture - Cottage cheese, jam**

Ou

**Salade de fruits - Fruits salad**