Plats du jour | Avril 2024

UNIQUEMENT POUR LE LUNCH DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

LUN	01/04	Lundi de Pâques : fermé
MAR	02/04	Navarin d'agneau et ses croquettes, petit dessert de Pâques surprise !
MER	03/04	Couscous maison
JEU	04/04	Boulettes de poulet façon osso bucco et ses tagliatelles
VEN	05/04	Poisson du marché sauce aux herbes et tomates cerises, poêlée de fenouil et purée onctueuse
LUN	08/04	Rigatonis en sauce, poireaux, carottes et lardons
MAR	09/04	Poulet rôti, compote de pommes- céleri rave, frites
MER	10/04	Tomate farcie sauce au basilic, mousseline de pdt et carottes au cumin,gingembre et coriandre
JEU	11/04	Cuisse de lapin aux pruneaux et au lard, jeunes carottes au thym et croquettes
VEN	12/04	Poisson du marché au chorizo, fondue de légumes et riz
LUN	15/04	Ravioles de turbot aux asperges et crème d'aubergine
MAR	16/04	Filet de poulet farci au beurre d'herbes, chicons braisés, rostis
MER	17/04	Boulettes façon grand-mère (à découvrir !)
JEU	18/04	Jambonneau et sa crème de moutarde à l'ancienne, brochette de légumes et frites
VEN	19/04	Roulade de poireaux au saumon fumé, crème d'aneth et purée aux herbes
LUN	22/04	Waterzooi à la gantoise
MAR	23/04	Farfalles, crème de ricotta, saucisse italienne et dés d'aubergines
MER	24/04	Steak haché sauce aux trois poivres, navets glacés à la cannelle, pdt persillées
JEU	25/04	Côte de porc à la normande, pdt rissolées au thym et huile d'olive
VEN	26/04	Poisson du marché sur crème de petits pois, jeunes carottes et lardons, pdt natures
LUN	29/04	Riz sauté « Terre et Mer »
MAR	30/04	Filet mignon de porc caramélisé à la moutarde à l'ancienne, pommes au four et gratin dauphinois

Potage + plat du jour **13€**