

**LUND 11 JANVIER**

Sablés au sésame et mousse de chèvre

-o-o-o-o-

Cuisse de lapin confite au balsamique émulsionné à l'huile d'olive

-o-o-o-o-

Galette des rois

**MARDI 12 JANVIER**

Tartare de saumon au citron vert, copeaux de mangue

-o-o-o-o-

Ris de veau « Grand-mère », champignons et carottes nouvelles

-o-o-o-o-

Galette des rois ou le dessert du jour



Nous nous réservons d'éventuelles modifications en fonction des aléas des approvisionnements des marchandises et de leur transport

**MERCREDI 13 JANVIER**

Tartine de foie gras et magret fumé

-o-o-o-o-

Calamars farcis au confit niçois

-o-o-o-o-

Galette des rois ou le dessert du jour

**JEUDI 14 JANVIER**

Salade lyonnaise à l'œuf poché

-o-o-o-o-

Filet de rascasse, capuccino au moka et girolles

-o-o-o-o-

Galette des rois ou le dessert du jour

**VENDREDI 15 JANVIER**

Soupe de céleri aux fruits secs torrifiés

-o-o-o-o-

Tentacules de poulpe, purée au piment d'Espelette

-o-o-o-o-

Galette des rois ou le dessert du jour

SUR PLACE, UN CHOIX DE VINS VOUS SERA PROPOSE



**Les plats «à emporter» sont présentés dans des barquettes en carton recyclable, intérieur pelliculé. Elles permettent une présentation soignée et un réchauffage au four traditionnel (180°) ainsi qu'au four micro-onde.**