

Menu du Marché

Mercredi 13, jeudi 14 et vendredi 15 Octobre

Au déjeuner de 12h00 à 13h30

Terrine de veau et foie de volaille.

Ou

*Brandade de cabillaud aux échalotes confites, bisque
de crustacé.*

Cuisse de canard braisée, légumes de saison.

Ou

*Dos de merlu poêlé, riz noir de Camargue, émulsion
beurre blanc.*

Dessert du jour.

Prix net 30€ TTC