

PLATS DU JOUR / Dish of the day

19.5 €

DESSERTS DU JOUR / Dessert of the day

9 €

LUNDI / Monday

Escalope de veau milanaise / Milanaise style veal escalope

ou Risotto safran petits pois / or Saffron and garden pea risotto

Pêche melba / Pêche melba

MARDI / Tuesday

Lotte à l'armoricaine / Armorican monkfish

ou Légumes de saison et semoule aux parfums d'Orient / or Vegetables in season with Eastern-flavoured

Panna Cotta yuzu et framboise, sablé streusel / Panna cotta yuzu and raspberry, streusel sablé

MERCREDI / Wednesday

Steak au poivre pommes Pont-Neuf / Peppered steak with Pont-Neuf potatoes

ou Artichaut en barigoule, sarasin grillé, vinaigre balsamique

or Artichoke barigoule with grilled buckwheat and balsamic vinegar

Meringue craquante au parfum de cassis et yaourt / Crunchy blackcurrant flavoured meringue and yoghurt

JEUDI / Thursday

Encornets farcis, riz à l'encre de seiche / Stuffed squid with sepia rice

ou Tagliatelle fraîche au pistou / or Fresh tagliatelle with pistou

Choux à la myrtille et crème vanillée / Blueberry and vanilla cream puff

VENDREDI / Friday

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare et riz / Breaded fillet of whiting with tartare sauce and rice

ou Tomates multicolores, quinoa gourmand et thym citron

or Multi-colored tomatoes with gourmet quinoa and lemon thyme

Tarte au fromage blanc et coulis de fruits rouges / Curd tart with red fruits coulis

SAMEDI / Saturday

Osso bucco, fusilli / Osso buco with fusilli

ou Aubergine farcie à la bonifacienne / or Bonifacio style stuffed aubergine

Gâteau moelleux aux quetsches / Tender plum cake

DIMANCHE / Sunday

Poulet rôti, purée de pommes de terre / Roast chicken, mashed potatoes

ou Haricot Borlotti en fricassée, légumes confits / or Fricassée of Borlotti beans with preserved vegetables

Millefeuille traditionnel / Traditional millefeuille