

# Les Plats de la Semaine

Servi du lundi 13 avril au samedi 18 avril 2026, à midi  
Entrée 12.50 - Plat 24.50 - Dessert 12.50 - Menu 3 plats 45.00

ŒUFS MIMOSA ET MACÉDOINE DE LÉGUMES  
ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE VERTE, VINAIGRETTE À L'AIL DES OURS  
OU  
VELOUTÉ DE CAROTTES À L'HUILE DE POIVRE, AVEC CROUSTILLANT DE  
JAMBON

.....

TRUITE SAUMONÉE (DK) SUR RIZ FAÇON PAELLA AUX LÉGUMES  
FOIN DE POIREAUX ET SAUCE AU BEURRE BLANC

OU

MAGRET DE CANARD (F) LAQUÉ AU MIEL  
SAUCE BALSAMIQUE À L'ORANGE  
ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE ET ASPERGES VERTES  
OU

 GNOCCHI\* DE POMMES DE TERRE, SAUCE PUTTANESCA  
ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN

.....

TARTE À LA CRÈME GARNIE DE FRAISES ET DE CHANTILLY  
OU  
ASSIETTE DE 3 FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

## La Spécialité d'antan

Servi du lundi 13 avril au dimanche 19 avril 2026 - 28.50

ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU (CH) À LA SAUCE AUX  
ÉCHALOTES SERVI AVEC UNE ÉCRASÉE DE POMMES DE  
TERRE ET DES LÉGUMES DU MARCHÉ

## Le Rôti du Dimanche

Servi à midi, le dimanche 19 avril 2026 - 34.50

RÔTI D'ÉPAULE DE VEAU AUX HERBES DE PROVENCE  
JUS À L'AIL, RATATOUILLE ET GALETTES DE POMMES DE TERRE

\*Ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison