



les saveurs de la semaine

Lundi 13 avril - Vendredi 17 avril

12h - 14h

plat

**BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCIE AUX CHAMPIGNONS SHIITAKE,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SALADE FRISÉE ET JUS DE VOLAILLE**

FARM-RAISED CHICKEN BALLOTINE STUFFED WITH SHIITAKE MUSHROOMS,
MASHED POTATOES, CURLY ENDIVE, AND CHICKEN JUS

dessert

CARROT CAKE, CRÈME À LA CANNELLE ET GEL PASSION
CARROT CAKE, CINNAMON CREAM, AND PASSION FRUIT GEL

formule plat + dessert : 29 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France ou Irlande. Prix nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.