



les saveurs de la semaine

Lundi 17 février - Vendredi 21 février

12h - 14h

plat

**MOSAÏQUE DE POISSONS, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR,
SAUCE BEURRE BLANC À L'HUILE DE CLÉMENTINE
ET ENDIVES CROQUANTES**

FISH MOSAIC, CAULIFLOWER MOUSSELINE, BEURRE BLANC
SAUCE WITH CLEMENTINE OIL, AND CRISPY ENDIVES.

dessert

**FINANCIER À LA BAIE DE VERVEINE,
CRÈME DE MANGUE ET TUILE DE CHOCOLAT BLANC**

VERBENA BERRY FINANCIER, MANGO CREAM,
AND WHITE CHOCOLATE TUILE.

formule plat + dessert : 29 €