

Lunch du 13 au 15 Février le midi :

L'assiette de mises en bouche
La belle croquette aux crevettes grises.
L'entrecôte « minute » Holstein, beurre aux cèpes, salade de saison.
Café et mignardises

Lunch du 20 au 22 Février le midi :

L'assiette de mises en bouche.
Le chèvre tiède aux herbes du moment.
La petite côte de veau de grain, sauce archiduc et croquettes.
Café et mignardises.

Lunch du 27 Février au 1 Mars le midi :

L'assiette de mises en bouche
La petite frisée tiède aux lardons et magret de canard fumé.
Les filets de rouget « barbet » à la crème Dugléré, pdt persillées.
Café et mignardises.

Lunch du 6 au 8 Mars le midi :

L'assiette de mises en bouche.
La crème de champignons des bois et escalopes de noix St-Jacques.
Les côtes de porcelet légèrement saumurées et la sauce Blackwel.
Café et mignardises.

**Les lunches seront servis par table entière. Ceux-ci vous sont
proposés à 19,50€ ou à 35,00€ avec un forfait boissons: cocktail avec
ou sans alcool, 2 verres de vin, 1/4 d'eau et café ou thé.**