



Lunch du 27 au 30 septembre

Raviole de cuisse de canard confit, purée de topinambour et jus léger au romarin

OU

Fondu de fromages belges (Chimay et Vieux Brugge), mesclun de salade

Filet de Daurade rôti, stoemp de chicons doux braisés et butternut

OU

Filet de marcassin grillé, béarnaise et galette de pdt aux champignons

Cramique façon pain perdu, glace chocolat blanc et caramel au Baileys ✓

OU

Salade de fruits frais de saison ✓

2 services 25 €

3 services 29 €