



RESTAURANT Mardi 3 novembre Mise en bouche Tartare de saumon, œuf poché et crème d'aneth Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaf et petits légumes Forêt noire	BRASSERIE Jeudi 5 novembre Crème Dubarry Ou Avocat crevettes ***** Pavé de bœuf sauté au poivre, pomme Arly Ou Dos de cabillaud en croûte, purée de panais ***** Tarte fine aux pommes, sirop de cannelle Ou Entremet façon Tiramisu
RESTAURANT Mardi 10 novembre FERME	BRASSERIE Jeudi 12 novembre FERME

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique