

**Le plat du jour est vendu UNIQUEMENT  
dans le cadre de la formule déjeuner à 19,00 € ou du menu Histoire Ancienne à 22,00 €**

*The dish of the day is only sold in the lunch menu (19,00 €) or in the Histoire Ancienne menu (22,00 €)*

Samedi  
15 Septembre

Saumon poêlé aux girolles,  
gnocchis au beurre  
*Panfried salmon with girolles mushrooms, gnocchis*

Lundi  
17 Septembre

Andouillette grillée, crème à la moutarde, frites, salade  
*Chitterling's sausage, mustard creamy sauce, french fries, salad*

Mardi  
18 Septembre

Dos de cabillaud, crème aux épices douces,  
poêlée de gnocchis et épinards  
*Grilled cod filet, mild spices creamy sauce, panfried gnocchis and spinach*

Mercredi  
19 Septembre

Filet de daurade grillé, beurre au caviar de hareng,  
étuvé de poireaux, riz basmati  
*Grilled seabream filet, butter sauce with hearing eggs, leek, rice*

Jeudi  
20 Septembre

Brochette de volaille et abricots secs,  
jus réduit à la coriandre fraîche,  
tajine de carottes, semoule  
*Chicken and apricot kebab, meat sauce with coriander,  
carrots and semolina*

Vendredi  
21 Septembre

Piquillos de brandade de morue, crème au persil plat,  
jeunes pousses de salade  
*Red peper stuffed with mashed potatoes and cod, salad,*

Samedi  
22 Septembre

*Plat proposé pour le déjeuner uniquement*

Souris d'agneau braisé, jus tomate / thym et ail,  
gratin dauphinois  
*Lamb cooked long time, tomato sauce with garlic, thyme, gratin Dauphinois*