

**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
2 Juin

[Plat proposé pour le déjeuner uniquement](#)

Côte de veau « basse température » aux pleurotes,
purée maison, petits-pois à la française

Rib of veal cooked long time with mushrooms, mashed potatoes, peas

Lundi
4 Juin

Confit de canard, jus au porto,
rattes du Touquet et champignons en persillade, salade

Grilled duck, old port sauce, panfried potatoes and mushrooms with garlic

Mardi
5 Juin

Saumon grillé, vinaigrette de petits légumes/aromates/chorizo,
polenta au thym, ratatouille

*Grilled salmon, french dressing with baby vegetables and hot sausage,
polenta and ratatouille*

Mercredi
6 Juin

Suprême de volaille « basse température », émulsion au parmesan,
poêlé de gnocchis et jeunes pousses d'épinards

Poultry with cheese creamy sauce, panfried gnocchis and spinach

Jeudi
7 Juin

Navarin d'agneau, primeur de légumes,
gratin dauphinois

Lamb cooked long time in garlic and tomato sauce, mixed vegetables, potatoes

Vendredi
8 Juin

Filets de carrelet, beurre meunière aux salicornes,
mouseline de carottes au curcuma, pommes de terre de Noirmoutiers

Fish filet, butter sauce with seaweed, carrots, potatoes

Samedi
9 Juin

[Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement](#)

Brochette mixed de poissons, beurre blanc,
(lotte, saumon, crevette)

asperges, riz pilaf

Fish kebab, butter sauce, asparagus, rice