

**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 €)*

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

SAMEDI  
18 NOVEMBRE

Suprême de VOLAILLE « basse température », sauce chasseur,  
aux deux purées (*potimaron et pomme de terre*)  
*Chicken breast braised, mushroom, bacon and taragon sauce,  
pumpkin and mashed potatoes*

LUNDI  
20 NOVEMBRE

Dos de SAUMON cuit sur peau, crème citron,  
brochette de pommes grenailles rôties à l'ail, piperade  
*Grilled salmon, lemon creamy sauce, potatoes, mixed green and red peppers*

MARDI  
21 NOVEMBRE

Parmentier minute de QUEUE de BOEUF, sauce bourguignonne,  
vinaigrette d'endives aux noix  
*Homemade beef « parmentier »,  
wine sauce, endives salad with nuts*

MERCREDI  
22 NOVEMBRE

Pavé de LIEU, bisque crémeuse de crabe,  
gnocchis et poireaux confits  
*Panfried fish filet with crab sauce, gnocchis and leeks*

JEUDI  
23 NOVEMBRE

Le COCHON dans tout ses états....  
*Saucisson de Lyon, Jarret, Boudin du pays Basque, Lard*  
jus réduit au balsamique et échalotes  
frites maison, salade de mâche et betteraves  
*Mixed pork (sausage, black pudding, knuckle...),  
vinegar sauce, french fries, salad*

VENDREDI  
24 NOVEMBRE

CHOUCROUTE de POISSONS au riesling, beurre blanc,  
(*merlu, lieu fumé, saumon, moules, cervelas*)  
pommes vapeur  
*Fish choucroute, butter sauce, potatoes*

SAMEDI  
25 NOVEMBRE

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

Poêlée de SOT L'Y LAISSE et champignons à la crème,  
riz basmati, carottes au beurre  
*Chicken and mushrooms in cream, rice and carrots*