

**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 14 avril

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

Tournedos de colin au jambon cru, crème de cerfeuil,  
asperges et pois-gourmands, purée de vitelotte

*Fish tournedos with ham, herbs creamy sauce, asparagus and beans, mashed potatoes*

Lundi 16 avril

Magret de canard, risotto primavera  
(petits-pois, asperges, parmesan)

*Grilled duck filet, asparagus and peas risotto*

Mardi 17 avril

Meunière de cabillaud,  
minestrone tomaté de légumes et gnocchis,  
basilic et ail des ours

*Panfried cod filet, vegetables and gnocchis with basilic and wild garlic*

Mercredi 18 avril

Staub de veau Marengo,  
printanière de légumes et rattes du Touquet au beurre de cerfeuil

*Veal cook long time in tomato sauce, mixed-vegetables and potatoes*

Jeudi 19 avril

Jarret de cochon laqué au miel /bière, choucroute de navets,  
pommes de terre rôties au thym

*Pork's knuddle marinated in honey and beer, turnip, potatoes*

Vendredi 20 avril

Véritable KOULIBIAC de saumon, beurre blanc,  
(filet de saumon en feuilleté, épinard, riz)  
vinaigrette d'asperges et cresson

*Salmon's in pastry with spinach and rice,*

Samedi 21 avril

Plat proposé pour le déjeuner uniquement

Dos de lieu jaune rôti, meunière d'asperges au parmesan,  
linguins au pesto d'ail des ours

*Fish filet and asparagus, pasta with wild garlic pesto*