

**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
13 JANVIER

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

Piccata de veau à la crème de champignons,
tagliatelles au beurre

Veal with mushrooms sauce, pasta

LUNDI
15 JANVIER

Brochette de saumon et gambas, espuma citron,
Confit de choux-rouge, pommes roseval

Salmon and prawns, light lemon cream, red cabbage and potatoes

MARDI
16 JANVIER

Magret de canard aux clémentines,
croquettes de potimaron, pousses d'épinards

*Duck filet with clementines,
pumpkin croquettes, spinach*

MERCREDI
17 JANVIER

Pavé de lieu rôti, sauce armoricaine,
gnocchis et poireaux confits

*Panfried fish filet, langoustine creamy sauce,
Panfried leeks and gnocchis*

JEUDI
18 JANVIER

Blanquette de veau à l'ancienne,
légumes d'hiver, riz pilaw

Veal blanquette, creamy sauce, rice, vegetables

VENDREDI
19 JANVIER

Merlan Colbert « beurre maître d'Hôtel »,
mousseline de carottes au curcuma, pommes vapeur

Panfried whiting, mashed carrots with curcuma, potatoes

SAMEDI
20 JANVIER

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

Nems de saumon, beurre citron/gingembre,
wok de légumes à la coriandre et croquant d'arachides, riz basmati

Salmon's nems, butter sauce with lemon and ginger, vegetables woks, rice