

**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 17 Novembre	<p>Plat proposé pour le déjeuner uniquement</p> <p>Waterzöi d'eglefin et légumes du moment, crème légère au noilly <i>Fish and vegetables in a very light creamy sauce</i></p>
Lundi 19 novembre	<p>Parmentier minute de boudin noir et patates douces, ananas poêlés, jus créole, <i>Mashed sweet potatoes and black pudding, panfried pineapple,</i></p>
Mardi 20 novembre	<p>Saucisson de LYON pistaché, sauce au beaujolais, purée, salade de mâche et betteraves <i>Sausage, beaujolais wine sauce, mashed potatoes, salad</i></p>
Mercredi 21 novembre	<p>Hamburguer du moment, <i>boeuf angus, raclette des Alpes, confit d'endives et oignons, lard fumé...</i> frites maison, jeunes pousses <i>mayo bien moutardée</i> <i>Homemade burger (Angus beef, raclette cheese, endives, onions, bacon) french fries</i></p>
Jeudi 22 novembre	<p>Paupiette de saumon, beurre blanc au champagne choucroute braisé, pomme vapeur <i>Stuffed salmon paupiette, sauerkraut, potatoes, champagne butter sauce</i></p>
Vendredi 23 novembre	<p>Navarin de poissons, bisque de langoustine, linguini au beurre et jeunes pousses d'épinards <i>Mixed fished, langoustine creamy sauce, pasta and spinach</i></p>
Samedi 24 novembre	<p>Plat proposé pour le déjeuner uniquement</p> <p>Magret de canard rôti, sauce poivrade, gratin dauphinois, salade <i>Grilled magret duck, peper sauce, gratin dauphinois, salad</i></p>