

**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 février

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

Brochette d'agneau, jus en persillade,  
gratin dauphinois, tomate provençale

*Grilled lamb, garlic and herbs sauce, gratin dauphinois, tomato*

Lundi  
19 février

Saumon grillé, sauce béarnaise,  
croquettes de potimaron, poêlée de jeunes pousses d'épinards

*Grilled salmon, bearnaise sauce, pumpkin croquettes and spinach*

Mardi  
20 février

Magret de canard, sauce foie gras,  
rattes du Touquet sautées à l'ail, mâche et betteraves

*Duck filet, foie gras creamy sauce, panfried potatoes with garlic, salad and beetroot*

Mercredi  
21 février

Filet de rascasse laqué, beurre à l'orange,  
poêlée d'endives au miel, riz pilaf

*Scorpion fish filet lacquered, orange butter sauce, endives with honey, rice*

Judi  
22 février

Parmentier « minute » de boeuf fondant, sauce chasseur,  
frisée aux pickles

*Homemade mashed potatoes and beef, mushrooms and tarragon sauce salad*

Vendredi  
23 février

Mousseline de poissons, crème Dieppoise,  
(moules, champignons, crevettes)  
carottes et courgettes, riz pilaf

*Very fine fish mousse, shrimps, mussels and mushrooms creamy sauce, carrots, zucchini, rice*

Samedi  
24 février

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

Cabillaud grillé, beurre au piccalilli,  
choux pak-choï et pomme de terre braisées au jus de viande

*Grilled cod filet, braised cabbage and potatoes, piccalilli sauce*