

**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  
9 DÉCEMBRE**

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

Magret de canard, sauce poivre,  
poêlée de rattes du Touquet, lard et pruneaux,  
salade de mâche et betteraves

*Roast duck magret, peper sauce, panfried potatoes,  
bacon ands prunes*

**LUNDI  
11 DÉCEMBRE**

Mixed-grilled de viandes, sauce choron,  
(boeuf, volaille, agneau, chipolatas, boudin blanc)  
tomate provençale, haricots verts, pomme à la cendre

*Meat mixed-grilled (beef, chicken, lamb, sausage, white pudding)  
butter sauce with tarragon flavors, tomato, french beans, potatoes*

**MARDI  
12 DÉCEMBRE**

Nems de saumons à la coriandre,  
beurre gingembre-citron,  
wok de carottes et brocolis au sésame, riz pilaf

*Samon nems with coriander's flavors, ginger  
and lemon butter sauce, carrots and broccolis, rice*

**MERCREDI  
13 DÉCEMBRE**

Navarin d'agneau,  
persillade de flageolets et rattes du Touquet

*Lamb cooked longtime in garlic and tomato sauce,  
panfried beans and potatoes*

**JEUDI  
14 DÉCEMBRE**

Hamburger du moment,  
(boeuf Angus, poireaux confit à l'huile de truffes, reblochon des Aravis, pleurotes...)  
frites maison, salade

*Homemade burger  
(Angus beef, leek panfried in truffle oil, reblochon cheese,  
mushrooms, french fries, salad*

**VENDREDI  
15 DÉCEMBRE**

Suprême de volaille « basse température »,  
crème au foie gras,  
purée, champignon farçi

*Chicken and foie gras creamy sauce, potatoes, stuffed mushrooms*

**SAMEDI  
16 DÉCEMBRE**

Plat du jour proposé pour le déjeuner uniquement

Waterzoï de poissons et moules, sauce poulette,  
légumes d'hivers au beurre de cerfeuil, vitelotte

*Mixed fish and mussel in creamy sauce, winter vegetables, potatoes*