

**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 octobre

Brochette de poissons grillé, beurre blanc
saumon, crevette, lotte
riz pilaf, poêlée de courgettes menthe fraîche et ail
*Grilled fish kebab, butter sauce,
rice, zucchinis panfried with fresh mint and garlic*

Lundi
15 Octobre

Cuisse de canard confite, jus au porto,
potatoes maison à la graisse d'oie / ail / persil,
salade
Duck, port sauce, panfried potatoes with garlic and herbs

Mardi
16 Octobre

Saumon grillé, sauce choron,
Brocolis au beurre, riz pilaf
Grilled salmon, choron sauce, brocolis, rice

Mercredi
17 Octobre

Poulet de Licques rôti, jus réduit à la moutarde,
purée maison, salade de cresson
Roast chicken, mustard meat sauce, mashed potatoes, cress salad

Jeudi
18 Octobre

Blanquette de veau à l'ancienne,
carottes et champignons, riz pilaf
Veal blanquette carrots and mushrooms, rice

Vendredi
19 Octobre

Dos de lieu en mouclade,
Potimarron snacké, pommes à l'anglaise
Pollack fish with mussels creamy sauce, roast pumpkin, potatoes

Samedi
20 Octobre

[Plat proposé pour le déjeuner uniquement](#)
Petit-salé de cabillaud fumé aux lentilles vertes du Puy,
(maison Emile Fournier)
coulis crémeux de persil
Smoked cod, lentils, herbs creamy sauce