

Menu Déjeuner

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Tartare de saumon, iodé de salicorne

Bouillon de crustacés servi froid

Salmon tartar and salicorne with cold crustacean consommé

Ou/Or

Minestrone de légumes au pistou

Sous un voile de poitrine de veau confite

Vegetables minestrone soup with basil and veal

•

Effeuillé de Vive, relevé à la rouille

Pomme de terre et fenouil comme une bouillabaisse

Roasted greater weever with fish soup

Ou/Or

Longe de veau rôtie

Petits légumes de M. Deloffre, jus concentré de betterave

Piece of veal with vegetable from de region and beetroot juice

•

Le citron, biscuit Creusois

Crème et glace noix de pécan

Lemon and pecan nuts cake

Entrée - Plat ou Plat – Dessert : 35 euros

Starter - Main course or Main course – Dessert: 35 euros

Entrée - Plat - Dessert : 45 euros

Starter - Main course – Dessert: 45 euros

la grande Georgette