



Carte du soir



## Lunch du 14 au 17 mars

*Brandade de skreï à l'huile d'olive, polenta de champignon des bois*

*OU*

*Croquette de crevettes grises, mesclun de salade*

---

*Filet de bar aux noix de cajou, patate douce rôtie, émulsion miel et citron vert*


*OU*

*Filet de veau à l'orange sanguine, chou et pancetta, purée à la crème d'Isigny et fleur de sel*

---

*Cramique façon pain perdu, glace cuberdon*

*OU*

*Salade de fruits frais de saison* 

*2 services 27 €*

*3 services 31 €*