

Plats typiques Conviviaux

« Les Incontournables Régionaux »

TTC

<u>Baeckeoffe aux Trois Viandes</u> Mitonné Pinot Gris	12.50€ /pers
<u>Moelleux de Veau Blanc en Osso Bucco</u> Timbale de Macaroni au gratin	12.50€ /pers
<u>Choucroute Alsacienne</u> Braisée au Riesling, Charlotte en Robe	9.50€ /pers
<u>Cassoulet Toulousain au Confit de Canard et Graisse d'Oie</u> Haricots Tarbais d'appellation contrôlée	12.50€ /pers
<u>Petite Potée Lorraine Fraîcheur, revisitée</u> Fumé Vosgien et Pomme Vapeur	9.50€ /pers
<u>Carbonade de Bœuf Flamande à la Bière ambrée</u> Pommes de terre Grand-Mère, Lardons, Allumettes de Pain d'épices, Segments d'orange	9.50€ /pers

Les Exotiques, « Le Soleil dans le Plat »

TTC

<u>Couscous des Sables aux Dattes et Agrumes</u> Primeurs vapeur et graine roulée à l'huile d'Olive	9.50€ /pers
<u>Curry de Souris D'Agneau aux Fruits et Amandes,</u> Riz blanc Basmati	12.50€ /pers
<u>Sauté de Canard et Volaille Fermière aux amandes,</u> A l'Orientale (aigre doux), Riz Trois Couleurs	9.50€ /pers
<u>Tajine de Volaille Safrané</u> Fruits, Primeurs vapeur, graine de Couscous	9.50€ /pers