

lundi | MONDAY

**BROCHETTE DU BERGER (BOEUF & AGNEAU),
FRITES RUSTIQUES & SAUCE YAOURT-CIBOULETTE**

SHEPHERD'S BROCHETTE (BEEF & LAMB), RUSTIC FRIES & YOGURT SAUCE

mardi | TUESDAY

**DUO DE ROUGET & LOUP, AÏOLI, POIREAUX
& POMMES DE TERRE ÉTUVÉES**

DUO OF RED MULLET & SEA BASS, AIOLI, LEEKS & STEAMED POTATOES

mercredi | WEDNESDAY

**CASSOULET: HARICOTS BLANCS, SAUCISSE DE BOEUF,
CUISSÉ DE CANARD CONFITE**

CASSOULET: WHITE BEANS, BEEF SAUSAGE, DUCK LEG CONFIT

jeudi | THURSDAY

**CABILLAUD À LA PLANCHA, ÉCRASÉ DE POMMES DE
TERRE À L'HUILE D'OLIVE & SAUCE VIERGE**

COD À LA PLANCHA, MASHED POTATOES WITH OLIVE OIL & VIRGIN SAUCE

vendredi | FRIDAY

COU DE PORC PANÉ PANKO & MAC'N'CHEESE

PANKO & MAC'N'CHEESE BREADED PORK NECK

PROVENANCES :

BOEUF : SUISSE | AGNEAU : IRLANDE | CANARD : FRANCE |
PORC : SUISSE | CABILLAUD : ISLANDE | ROUGET : PACIFIQUE | LOUP : ESPAGNE