

# Lunch du 4 au 7 mars

Niçoise de thon rouge grillé  
Œuf bio, olive noire et iceberg

OU

Croquette de ris de veau et champignon à la tartufata  
Mesclun de salades

---

Filet de bar Victoria façon thaï  
Purée de patates douces au lait de coco et Eryngii

OU

Joue de bœuf épicée  
Légumes de proximité confits et pommes grenailles

---

Mousse au chocolat blanc  
Chantilly au caramel beurre salé, biscuit aux amandes

OU

Salade de fruits frais de saison

2 services 29 €

3 services 33 €

B'  
Comme