

Menu

DU MARCHÉ

ENTRÉE

La création de Coco

PÂTÉ CROUTE

volaille, pignon de pin, ail des ours et
comté AOP

PLAT PRINCIPAL

QUASI DE VEAU

cuit basse température, gnocchis, jus à la
lavande, tatin de fenouil

FROMAGE

COMTÉ AOP AU LAIT D'ÉTÉ

accompagnée de salade et de pickles

DESSERT

ÉCLAIR CITRON MERINGUÉ

aux deux meringues et trois citrons
jaune, vert et noir

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Origine de la viande : France Nos oeufs et la majorité des légumes viennent du Pavé Fermier à Sainghin en Weppes
Plats élaborés sur place à partir de produits bruts.