



Mercredi 4 Mars 2026. Salade périgourdine. *** Poulet grillé à l'américaine Légumes de primeurs. *** Crumble aux spéculos Compotée de rhubarbes 22.00€. Hors boissons.	Vendredi 6 Mars 2026 Dodine de Sandre aux Herbes Folles, Velouté de Panais à l'Huile de Noisette. *** Filet Mignon de Veau façon Forestière, Farandole de Légumes du Moment Glacés. *** Tatin « Pink » Douceur de Crème Fraîche. 25.00€. Hors boissons.
Mercredi 11 Mars 2026 Évaluation Restaurant Table de 4 couverts Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter 18.00€. Hors boissons.	
Mercredi 18 Mars 2026 Brunch option "Gourmande & Épicurienne" 25.00€. Hors boissons.	Vendredi 20 Mars 2026 Ravioles de Langoustines *** Osso Buco à la Milanaise Risotto au riz Carnaroli et safran, accompagné d'une tatin de boudin aux pommes *** Tiramisu Classique au Mascarpone 25.00€. Hors boissons.
Mercredi 25 Mars 2026 Évaluation Restaurant Table de 4 couverts Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter 18.00€. Hors boissons.	Vendredi 27 mars 2026 Évaluation Restaurant Table de 4 couverts Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter 18.00€. Hors boissons.