

# *Fêtons le beaujolais nouveau ensemble*

## *Jeudi 21 novembre*

*Quelques suggestions !*

### *Entrées*

- *Os à moelle à la fleur de sel*
- *Pâté de campagne « maison Le Roquet »*
- *Œuf meurette au beaujolais nouveau*

### *Plats*

- *Saucisson Lyonnais avec pommes vapeur*
- *Tête et langue de veau « Salers » sauce ravigote et ses légumes*
- *Belle entrecôte 300gr sauce beaujolaise et pommes sautées*
- *Bourguignon de salers, marine 48 h au beaujolais, pommes vapeur*

*« Dégustez notre charcuterie et nos fromages du cantal »*

