

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 »

