

## L'Atelier de Guillaume vous propose du 19 au 23 Octobre 2020

### Lundi

Salade de butternut à l'ancienne

Pièce de bœuf français  
grillée au poivre

Pommes de terre sautées  
et carottes vichyssoises

### Mardi

Coleslaw aux raisins

Sauté d'agneau, jus corsé

Purée de céleri au beurre

### Mercredi

Terrine de légumes et  
crème de raifort

Escalope de volaille  
aux champignons

Spätzles et  
choux de Bruxelles paysans

### Je dis "A table !"

Crème de légumes et  
capuccino de champignons

Svickova de bœuf français  
Pommes bouillon et  
légumes confits

Cheesecake au fromage blanc de  
la Ferme du Brézouard,  
curd poire timut

**Plat : 13,90 €**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17,50 €**

**Menu 3 plats : 21 €**

### Vendredi

Salade d'automne

Dos lieu noir coco curry sur lit d'épinards

Riz pilaf

#### Restaurant :

**Plat : 10,50 €**

**Entrée + Plat : 13,90 €**

**Plat + Dessert : 16,50 €**

**Entrée + Plat + Dessert : 19,50 €**

#### La sucrerie de la semaine :

**Cheesecake au fromage blanc de la Ferme du Brézouard, curd poire timut 6 €**

Viande bovine d'origine France et UE - Sous réserve de modification, suivant le marché.  
Tous nos produits s'entendent Fait Maison à partir de produits bruts,  
issus du circuit court et d'une agriculture raisonnée.