



ATELIER CAQUANT  
t r a i t e u r   c u i s i n i e r

# INSPIRATIONS de la semaine



Du 12 au 17 février 2019

Dos de cabillaud, jus de coquillages	11.00€
Filet de Bar sauce au corail d'oursin	14.00€
Cuisse de lapin à la moutarde	10.00€
Magret de canard aux pleurotes	12.00€

Du 19 au 24 février 2019

Pavé de Saumon à l'oseille	10.00€
Tronçons de turbot à l'Ostendaise	14.00€
Blanquette de veau à l'ancienne	9.50€
Caille aux raisins	12.00€

Du 26 février au 3 mars 2019

Dos d'Eglefin à la crème de cresson	9.00€
Filet de carrelet, sauce bordelaise	12.00€
Souris d'agneau confite au romarin	13.00€
Cuisse de poulet façon chasseur	9.00€

Du 5 au 10 mars 2019

Dos de cabillaud, beurre blanc au citron	11.00€
Tronçons de lotte, sauce américaine	14.50€
Filet mignon de cochon au Maroilles	8.50€
Pavé de veau aux morilles	16.00€

Du 12 au 17 mars 2019

Choucroute de la mer	10.50€
Filet de bar, crème de roquette	14.00€
Magret de canard, sauce au poivre vert	12.00€
Paupiette de veau aux champignons	9.50€

Du 19 au 24 mars 2019

Filet de Sébaste au curry	9.50€
Dorade royale, sauce Américaine	14.00€
Cuisse de lapin aux pruneaux	10.00€
Filet de Volaille rôti, sauce estragon et foie gras	12.50€

Du 26 au 31 mars 2019

Dos de cabillaud, jus aux coquillages	11.00€
Filet de Bar sauce au corail d'oursins	14.00€
Cuisse de lapin à la moutarde	10.00€
Magret de canard aux pleurotes	12.00€