

Huitres Raspberry Point I.P.E

6 Huitres 21,95

12 Huitres 36,95

Table d'hôte

Samedi 28 février 2026

Disponible de 17h à 21h

Les entrées

Soupe tomate et cumin

ou

Salade verte

ou

Mini gravlax de saumon mariné et yahourt au citron vert

ou

Petit pot de mousse de foie de volaille au Porto

Les plats principaux

Tagliatelles au veau braisé façon osso buco 30,95

Moules poulette et frites 34,95

Aiguillettes de magret de canard sur raviolis aux noix
de Grenoble, sauce au fromage bleu d'Élisabeth 38,95

Steak frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux
trois poivres 39,95

Rognons de veau, sauce aux deux moutardes 38,95

Gigot d'agneau au jus, purée de pommes de terre
Yukon Gold et légumes grillés 39,95

Pavés de saumon grillés façon orientale 39,95

Desserts du jour

Paris brest 14,95

Gâteau Choco-framboise 13,95

Café filtre ou thé inclus

Vin rouge

Rioja Vega 8,00

Château Pesquié Rouge Ventoux Terrasses 13,00

Pinot Noir, Les Côtilles Famille Roux 14,00

Bordeaux, Château Puyfromage 12,00

Vin blanc

Sauvignon blanc, Pascal Jolivet, Loire 12,00

Pinot Grigio, Delle Venezie 14,00

Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille 9,00

Chardonnay, Clos Mont-Blanc Únic 15,00

Vin rosé

Coté des roses, Gérard Bertrand 13,00

Le Pive, Sable de Camargue 13,00

Vin mousseux

Cava, Clos Amador 11,00