

## Huitres Raspberry Point I.P.E

6 Huitres 21,95

12 Huitres 36,95

### Table d'hôte

**Mardi 03 mars 2026**

Disponible de 11h à 14h30

#### Les entrées

Soupe tomate et cumin

ou

Salade verte

ou

Petit pot de mousse de foie de volaille au Porto

ou

Cœurs d'artichaut et palmier vinaigrette

#### Les plats principaux

Tagliatelles au veau braisé façon osso buco 30,95

Moules marinière et frites 34,95

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

Croque croissant au brie frites et salade 26,95

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

Brandade de morue, croûtons à l'ail et petite salade verte 33,95

Gravlax de saumon mariné frites et salade 38,95

Salade césar au saumon fumé à chaud 32,95

Bourguignon de bœuf sur papardelle au beurre persillé 37,95

#### 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 |
| <b>Vin rosé</b>                        |       |
| Coté des roses, Gérard Bertrand        | 13,00 |
| Le Pive , Sable de Camargue            | 13,00 |
| <b>Vin mousseux</b>                    |       |
| Cava, Clos Amador                      | 11,00 |