

**Plat du jour : Tartiflette au fromage Champfleury et
petite salade verte aux noix 24,95**

Huitres Raspberry Point I.P.E

6 Huitres 21,95

12 Huitres 36,95

Table d'hôte

Vendredi 20 mars 2026

Disponible de 17h à 21h 30

Les entrées

Soupe aux pois jaunes et lard fumé

ou

Salade verte

ou

Filet de saumon fumé à froid et à chaud sauce dijonnaise

ou

Poireaux, tomate et vinaigrette moutarde

ou

Petit pot de mousse de foie de volaille au porto

Les plats

Gravlax de saumon mariné frites et salade 38,95

Cannellonis de veau fritti, sauce tomate pesto et noix 29,95

Moules moutarde et poivre vert de Madagascar, frites 34,95

Jambon cuit sur os sauce bière et érable 35,95

Steak frites (macreuse 8 oz), sauce au fromage bleu
d'Élisabeth 39,95

Mi-cuit de thon en crôte de sésame façon orientale 39,95

Langue de veau, sauce gribiche 38,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Paris-Brest 14,95

Gâteau choco-framboise 13,95

Vin rouge

Rioja Vega 8,00

Côtes du Rhône, Signature, Perrin 13,00

Pinot noir Les Cotilles 14,00

Bordeaux, Château Terre Blanche 14,00

Vin blanc

Sauvignon blanc, Pascal Jolivet, Loire 12,00

Pinot Grigio, Le Pianure 14,00

Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille 9,00

Chardonnay, Cotilles 14,00

Vin rosé

Côté des roses, Gérard Bertrand 13,00

Le Pive, Sable de Camargue 13,00

Vin mousseux

Cava, Clos Amador 11,00

Prosecco, Astoria 13,00