

**Table d'hôte**  
**Samedi 18 avril 2026**  
**Disponible de 17h à 21h**

**Les entrées**

Potage du Barry parfumé au gruyère de grotte  
ou  
Rillettes du Mans et condiments  
ou  
Salade verte  
ou  
Verrine de crevettes marinées façon ceviche

**Les plats principaux**

Spaghetti bolognaise aux trois viandes	29,95
Salade César et flanc de porc frit	32,95
Cuisse de pintade sauce xérès, champignons, tomates sur tagliatelles au beurre persillé	36,95
Duo cuisse et suprême de canard sauce framboise	40,95
Pavé de saumon rôti, beurre blanc à l'échalote	39,95
Steak frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	39,95
Jarret d'agneau braisé façon osso buco	38,95

***Café filtre ou thé inclus***

**Desserts du jour (hors table d'hôte)**

Gâteau choco-ramboise	13,95
Paris-Brest	14,95

**Vins au verre**

**Vin rouge**

Garnacha (grenache), Castillo de Monseran	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, Le petit lieu-dit, Loire	12,00
Pinot Grigio, Massi	14,00
Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille	9,00
Chardonnay, Les Cotilles	14,00

**Vin rosé**

Côté des roses, Gérard Bertrand	13,00
---------------------------------	-------

**Vin mousseux**

Cava, Clos Amador	11,00
Prosecco, Astoria	13,00