

Table d'hôte
Samedi 25 avril 2026
Disponible de 17h à 21h

Les entrées

Crème d'oignons caramélisés et emmental
ou
Tomate, féta et olives
ou
Petite salade verte
ou
Petit pot de mousse de foie de volaille au Porto

Les plats principaux

Raviolis aux asperges et ricotta, court bouillon au parmesan, buratta fraîche et pesto de basilic aux noix	31,95
Moules poulette et frites	34,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95
Panzerotti aux champignons et joue de bœuf braisée	37,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	38,95
Filet de morue rôti, coulis de poivron rouge	39,95
Steak (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres et grosses frites	39,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau choco-framboise	13,95
------------------------	-------

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