

**Table d'hôte**  
**Samedi 9 mai 2026**  
**Disponible de 17h à 21h**

**Les entrées**

Soupe de pois jaune et lard fumé  
ou  
Salade verte  
ou  
Brandade de morue et croûtons  
ou  
Petit pot de mousse de foie de volaille au  
Porto

**Les plats principaux**

Cannelloni ricotta et épinards, fromage fondu, pesto de basilic et noix de pin rôties	29,95
Moules poulette et frites	34,95
Steak frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	39,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	38,95
Blanquette de veau sur tagliatelles au beurre persillé	37,95
Tartiflette au chamfleury et petite salade verte	32,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95
Pavé de saumon rôti, salsa de maïs, tomate et citron vert	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**

Le Pive Gris Sable de Camargue	12,00
--------------------------------	-------

**Vin mousseux**

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