

**Table d'hôte**  
**Samedi le 30 mai 2026**  
**Disponible de 17h à 21h**

**Les entrées**

Tourin à la tomate et coquillettes

ou

Salade verte

ou

Tomate feta et olives

ou

Petit pot de mousse de foie de volaille au Porto

**Les plats principaux**

Spaghetti au veau braisé façon osso buco	30,95
Moules au chorizo, tomate et vin blanc, servi avec frites	34,95
Steak frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	39,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95
Mi cuit de thon en croûte de sésame façon orientale	39,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	38,95
Poêlée de petits filets de magret de canard, sauce aux framboises	38,95

**Café filtre ou thé inclus**

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

Paris-Brest	14,95
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