

Table d'hôte

Samedi 4 juillet

Disponible de 17h à 21h

Les entrées

Soupe épinard et asperges du Québec

ou

Salade verte

ou

Tataki de thon sur salade orientale et wakamée

ou

Assiette charcutière et condiments

Les plats principaux

Cannellonis ricotta, épinard, fromage fondu,
pesto de basilic aux noix, noix de pins
grillées et petite salade verte 30,95

Raviolis à la buratta fraîche, court bouillon
au parmesan 32,95

Steak-frites (macreuse 8oz), sauce
crémeuse aux trois poivres 39,95

Moules marinière et frites 35,95

Cuisse d'oie confite, sauce à l'orange 38,95

Rognons de veau, sauce aux deux
moutardes 38,95

Salade tiède de gésiers de canard confits 29,95

Salade César et crevettes croustillantes 32,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau chocolat-ramboise 13,95

Fraises du Québec aux deux crèmes 12,95

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