

Table d'hôte
Samedi 15 août
Disponible de 17h à 21h30

Les entrées

Soupe aux pois jaunes et lard fumé

Ou

Salade verte

Ou

Rillettes du Mans et condiments

Les plats principaux

Lasagne della nonna à la buffala fraîche des fermes Fuoco, pesto de basilic et noix de pin	32,95
Moules au chorizo, vin blanc et tomate, servies avec frites	35,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95
Steak frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	40,95
Pavé de saumon, beurre blanc à l'échalote	39,95
Veau braisé façon osso buco sur pappardelles et poivrons rôtis	31,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	38,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Fraises du Québec aux deux crèmes	13,95
Gâteau chocolat framboise	14,95

Vins au verre

Vin rouge

Garnacha (grenache), Castillo de Monseran	8,00
Côtes du Rhône, Signature Perrin	13,00
Pinot noir, Les Cottes	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 Cottes	14,00

Vin rosé

Le Pivert Gris de Camargue	12,00
----------------------------	-------

Vin mousseux

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