

Table d'hôte
Mardi 18 août
Disponible de 17h à 21h

Les entrées

Soupe aux pois jaunes et lard fumé

Ou

Salade verte

Ou

Petit pot de mousse de foie de volaille au Porto

Les plats principaux

Lasagne della nonna à la buffala fraîche des fermes Fuoco, pesto de basilic et noix de pin rôties 32,95

Gravlax de saumon mariné, frites et salade 38,95

Moules marinière et frites 35,95

Pavé de saumon rôti en croûte de pistache, beurre citronné 39,95

Ballotine de volaille au jus, légumes et pommes de terre Raphaëlle 34,95

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

Rognons de veau, sauce aux deux moutardes 38,95

Joue de porcelet braisée sur raviolis, sauce forestière 36,95

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 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