

Huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 35,95

Table d'hôte

Mercredi 19 Août

Disponible de 17h à 21h

Les entrées

Tourin à la tomate

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

Filet de colin rôti, sauce aux crustacés 39,95

Ballotine de volaille au jus et merguez, servie avec frites 34,95

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

Rognons de veau, sauce aux deux moutardes 38,95

Salade tiède de gésiers de canard confits 31,95

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

Tagliatelle à la bolognaise 29,95

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