

Les huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 35,95

Table d'hôte du Lundi 31 Août

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Velouté de choux-fleur parfumé au gruyère de grotte

ou

Rillettes du Mans et condiments

ou

Salade verte

ou

Mini gravlax de saumon mariné et yahourt au citron vert

Les plats principaux

Lasagne della nonna, buffala fraîche des fermes Fuoco et pesto de basilic au noix 32,95

Moules marinière et frites 35,95

Salade César et tiède de haut de cuisse de poulet à la portugaise 32,95

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

Steak frites (onglet 7ons), beurre maître d'hôtel 39,95

Rognons de veau sauce aux deux moutardes 38,95

Desserts du jour (en supplément)

Fraises du Québec aux deux crèmes 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