

Les huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 35,95

Table d'hôte mardi 1er septembre

Disponible de 17h à 21h

Les entrées

Velouté de chou-fleur parfumé au gruyère de grotte

ou

Rillettes du Mans et condiments

ou

Salade verte

ou

Mini gravlax de saumon mariné et yaourt au citron
vert

Les plats principaux

Lasagne della nonna, buffalo fraîche des
fermes Fuoco et pesto de basilic aux noix 32,95

Moules au chorizo et frites 35,95

Gravlax de saumon mariné, frites et salade 38,95

Brandade de morue servie avec une petite
salade verte 33,95

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

Rognons de veau, sauce aux deux
moutardes 38,95

Steak frites (macreuse 8oz), beurre maître
d'hôtel 39,95

Café ou thé inclus

Desserts du jour (en supplément)

Gâteau chocolat framboise 13,95

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