

Huitres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 36,95

Table d'hôte

Lundi 14 Septembre 2026

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Soupe de légumes indienne au cari

Ou

Petit pot de mousse de foie de volaille au Porto

Ou

Salade verte

Les plats principaux

Tagliatelle tomate, pesto de basilic aux noix et buffala fraîche des fermes fuoco	30,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	39,95
Salade tiède de gésiers de canard confits	31,95
Steak frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	40,95
Gravlax de saumon mariné, pain bagel, fromage à la crème, frites et salade	38,95
Espadon grillé, salsa de maïs et tomate au citron vert	39,95
Roulades d'endives braisées, jambon, béchamel et fromage emmental	29,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

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

Vin rouge

Garnacha, Castillo de Monseran	8,00
Côtes du Rhône, Signature, Perrin	13,00
Pinot noir, Les Côtilles	14,00
Bordeaux, Château Terre Blanche	14,00

Vin blanc

Sauvignon blanc, Le petit lieu-dit	12,00
Pinot Grigio, Massi	14,00
Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille	9,00
Chardonnay, Les Côtilles	14,00

Vin rosé

Le Pive, Sable de Camargue	13,00
----------------------------	-------

Vin mousseux

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