

Huitres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 36,95

Table d'hôte

Vendredi 18 Septembre 2026

Disponible de 17h à 21h30

Les entrées

Soupe de légumes et curry

Ou

Duo de saumon fumé à chaud et à froid sauce Dijonaise

Ou

Petite salade verte

Ou

Rillettes de canard et condiments

Les plats principaux

Capellini au fromage de chèvre, tomates séchées et noix de pin roties 30,95

Moules marinière et frites 35,95

Salade de cuisse d'oie confite 37,95

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

Gravlax de saumon mariné, pain bagel, fromage à la crème, frites et salade 38,95

Jarret d'agneau (souris) confit aux épices berbères, petit jus 39,95

Filet de morue rôti sauce dugléré 39,95

Rognons de veau, sauce aux deux moutardes 38,95

Lasagne della nonna, chair à saucisse au fenouil, buffalo fraîche des fermes fuoco et pesto de basilic aux noix 32,95

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