

Huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 36,95

Table d'hôte

Mardi 29 septembre 2026

Disponible de 17h à 21h00

Les entrées

Soupe aux pois jaunes et lard fumé

ou

Tataki de thon et wakamée sur salade orientale

ou

Tomate des champs, fêta et olives

ou

Salade verte

Les plats principaux

Capellini pomodoro, tomates rôties, buffala fraîche
des fermes fuoco, pesto de basilic et noix 30,95

Moules au chorizo, vin blanc, tomate et frites 35,95

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

Steak-frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois
poivres 40,95

Médaillons de porc poêlé sur raviolis au fromage bleu
d'élisabeth et noix de grenoble 34,95

Salade tiède de gésiers de canard confits 31,95

Pavé de saumon grillé, tapenade de tomate séchée,
graine de tournesol et olive calamata 39,95

Rognons de veau, sauce aux deux moutardes 38,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau choco-framboise 14,95

Fraises du Québec aux deux crèmes 13,95

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