

Huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 36,95

Table d'hôte

Jeudi 08 Octobre 2026

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Soupe aux pois jaunes à l'ancienne et lard salé

ou

Assiette charcutière et condiments

ou

Bédaine de saumon fumée à chaud sauce dijonnaise

ou

Petite salade verte

Les plats principaux

Spaghetti pomodoro, tomates rôties,
pesto de basilic aux noix et buffalo
fraîche des fermes Fuoco 32,95

Moules marinières et frites 35,95

Salade tiède de gésiers de canard
confits 32,95

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

Demi coquelet rôti, petits pois à la
française et frites 36,95

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

Cuisse de lapin braisée sauce
moutarde, papardelles au beurre
persillé 36,95

Aiguillettes de magret de canard sur
raviolis au bleu d'élisabeth et noix de
Grenoble 37,95

Pavé de saumon teriaki grillé façon
orientale 39,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau choco-ramboise 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