Huîtres servies avec mignonette et citron
6 Huîtres: 21,95
12 Huîtres: 36,95

Table d'hôte

Mercredi 18 novembre 2026

Disponible de 17h à 20h30

Les entrées

Potage légumes au cari du Madras
ou
Salade verte
ou
Duo de saumon fumé sauce dijonaise
ou
Buffala fraîche des fermes Fuoco, tomate, pesto de basilic aux noix

Les plats principaux

Spaghetti bolognaise aux trois viandes	30,95
Pavé de saumon rôti beurre blanc à l'échalote	39,95
Moules marinères et frites	35,95
Cannellonis ricotta et épinard, fromage fondu, pesto de tomate séchée, noix de pin roties et petite salade verte	32,95
Pavé de boudin noir rôti sauce bourguignone au champignons pleurotes et frites	37,95
Gravlax de saumon mariné, frites, salade, pain bagel et fromage à la crème	38,95
Salade tiède de gésiers de canard confits	31,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	39,95
Navarin d'agneau aux petits légumes	38,95
Steak frites (macreuse 8ons) sauce crémeuse aux trois poivres	40,95

Café filtre ou thé inclus

Vin rouge

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