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

Table d'hôte

Vendredi 20 novembre 2026

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Crème d'oignons parfumée au gruyère de grotte
ou
Salade verte
ou
Thon tataki et wakamé
ou
Assiette charcutière et condiments

Les plats principaux

Spaghetti bolognaise aux trois viandes	30,95
Salade tiède de gésiers de canard confits	31,95
Moules marinières et frites	35,95
Pavé de saumon rôti en croûte de pistache beurre citronné	39,95
Cannellonis ricotta et épinard, fromage fondu, pesto de basilic aux noix et petite salade verte	32,95
Steak frites (onglet 7ons) sauce crémeuse aux trois poivres	40,95
Cassoulet toulousain et sa cuisse de canard confite	39,95
Rognons de veau sauce aux deux moutardes	39,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95

Café filtre ou thé inclus

Dessert du jour (non inclus)

Gâteaux chocolat classique	12,95

Vin rouge

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