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

Table d'hôte

Mercredi 25 novembre 2026

Disponible de 17h à 20h30

Les entrées

Soupe aux légumes racines parfumée au ras-el-anout
ou
Bédaine de saumon fumé à chaud sauce dijonaise
ou
Salade verte
ou
Rillette du Mans et condiments

Les plats principaux

Lasagne della nonna à la buffala fraîche des fermes Fuoco et pesto de basilc aux noix	32,95
Flanc de porcelet croustillant sur raviolis au fromage bleu d'Elisabeth et noix de Grenoble	37,95
Steak frites (onglet 7ons) sauce crémeuse aux trois poivres	40,95
Salade tiède de gésiers de canard confits	31,95
Pavé de saumon rôti beurre blanc à l'échalote	39,95
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, pain bagel et fromage à la crème	38,95

Café filtre ou thé inclus

Dessert du jour (non inclus)

Gâteaux chocolat classique	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 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