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

Table d'hôte

Jeudi 26 novembre 2026

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Soupe aux patates douces parfumée au ras-el-hanout
ou
Duo de saumon fumé à chaud et froid sauce dijonaise
ou
Salade verte
ou
Tomates fêta olives

Les plats principaux

Spaghetti aux polpettes de veau, pecorino et pesto de basilic	31,95
Lasagne della nonna à la buffala fraîche des fermes Fuoco et pesto de basilc aux noix	32,95
Moules à la tomate, chorizo, vin blanc avec frites	35,95
Flanc de porcelet croustillant sur raviolis au fromage bleu d'Elisabeth et noix de Grenoble	37,95
Steak frites (macreuse 8ons) sauce crémeuse aux trois poivres	40,95
Salade tiède de gésiers de canard confits	31,95
Blanquette de veau sur papardelle au beurre persillé	38,95
Aile de raie beurre noisette aux câpres et citron	39,95
Cassoulet toulousain et sa cuisse de canard confite	39,95

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