

Table d'hôte

Les entrées

Asperges fraîches gratinées	5.
Crêvettes à l'ail gratinées	6.
Escargots à l'ail ou au porto	6.
Escargots à l'ail ou au porto gratinés	7.
Rosette de saumon	10.
Salade jardinière avec vinaigrette balsamique	5.
Soupe à l'oignon gratinée	6.

Le potage

Potage du moment

La mer

Les plats de poissons et de fruits mer sont accompagnés de riz et de légumes

Assiette de 16 crevettes à l'ail <u>ou</u> à la crème et au vin blanc	32.
Assiette du pêcheur Petite coquille de fruits mer avec uneembrochée de 2 pétoncles grillés, 4 langoustines à l'ail et 8 crevettes à l'ail	40.
Coquille de fruits mer	21.
Coquille de fruits mer avec 4 crevettes à l'ail	23.
Coquille de fruits mer avec 3 langoustines à l'ail	26.
Couronne de 14 langoustines à l'ail <u>ou</u> à la crème et au vin blanc	42.
Filet doré, mayonnaise aneth et moutarde de dijon <u>ou</u> au pesto	23.
Harmonie de fruits mer à l'ail <u>ou</u> à la crème et au vin blanc Ensemble de 6 langoustines et de 8 crevettes	38.
Pavé de saumon poché, sauce au beurre blanc et poivres roses	21.

La terrre

Les plats de viandes sont accompagnés de pommes de terre et de légumes

Côtelettes d'agneau, sauce menthe et gelée de canneberges	23.
Duo canard et poulet, sauce aux petits fruits rouges	20.
Duo forestier, sauce forestière Médaille de filet mignon et porc	25.
Duo porc et poulet, sauce porto et canneberges	19.
Filet mignon, sauce aux poivres et cognac <u>ou</u> sauce au vin rouge et échalotes	28.
Filet mignon avec champignons sautés, sauce aux poivres et cognac <u>ou</u> sauce au vin rouge et échalotes	30.
Filet mignon avec 4 crevettes à l'ail, sauce aux poivres et cognac <u>ou</u> sauce au vin rouge et échalotes	32.
Filet mignon avec 3 langoustines à l'ail, sauce aux poivres et cognac <u>ou</u> sauce au vin rouge et échalotes	34.
Filet mignon avec médaille de foie gras de canard, sauce aux poivres et cognac <u>ou</u> sauce au vin rouge et échalotes	39.
Magret de canard, sauce aux petits fruits rouges	24.
Méli-mélo de volaille et de 8 crevettes sauce à la crème et au vin blanc <u>ou</u> au pesto Accompagné de riz, patates grecques et légumes	22.
Noisette de filet porc grillé avec St-Paulin, sauce aux poivres et cognac	21.
Suprême de volaille, sauce du jour	18.

Le Dessert

Douceur sucrée

Les Infusions

Café, thé, tisane

Café espresso, cappuccino, café latté... 3.

Spécial pour deux personnes

Menu de la table d'hôte comprend le potage, l'assiette principale et le dessert avec une bouteille de vin maison et digestif 105.

La fondue chinoise

Sur réservation seulement (24 heures d'avance)

Qui comprend, le potage, la fondue, l'assiette de légumes, pomme de terre au four, riz, dessert et infusions

La fondue au bœuf 26.

La fondue au bœuf et poulet 29.

La fondue au poulet 32.

Bon appétit!

Les taxes en sus