

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **La Terrine**
et ses confits de légumes
- **Les Escargots**
à l'italienne,
version automne
- **La Tartelette**
aux légumes de saison,
fines herbes
- **La Charcuterie** + 5
jambon serrano,
gelée d'argousier,
pêches et pesto de roquette
- **Le Foie gras** + 15
escalope poêlée,
écrasé de pommes,
purée de betteraves

« Potage »

Assiette principale

- **Le Poisson** 63.00
thon grillé, moules à la crème
et moutarde à l'ancienne
- **Le Poulet de Cornouaille** 64.00
crostini de champignons,
sauce au foie gras
- **Le Canard** 65.00
magret poêlé
pommes, romarin, noisettes,
sauce au « Coureur des Bois »
- **Le Wapiti** 67.00
médaillon de wapiti
dumplings d'effiloché de porc
sauce à l'ail rôti
- **L'Agneau** 67.00
le carré aux sept épices
sauce raisins et porto

« Dessert »

Café, thé ou infusion

Les Fromages

- L'assiette en complément 15.00
L'assiette en remplacement
du dessert *sans frais*

***Paiement comptant ou
par chèque seulement.***

*Les prix indiqués n'incluent pas
les taxes et service.*

Prix sujets à changements sans préavis

Au plaisir

Octobre, Novembre et Décembre 2021