

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **La Terrine**
et ses confits de légumes
- **La Tartelette**
aux légumes d'automne,
fines verdure
- **Les Escargots**
poêlés, sauce crémeuse aux
herbes, pissaladière avec ou
sans anchois
- **Le Poisson** + 5
doré fumé maison,
salade de jeunes pousses
vinaigrette au yogourt épicé
- **Le Foie gras** + 15
escalope poêlée,
garniture pomme, noix, érable
flambé au rhum

« Potage »

Assiette principale

- **Le Plat Végé** 50.00
Renseignez-vous...
- **Le Poisson** 61.00
filet de saumon sur haricots mungo,
carottes glacées et salsa de mangue
- **Le Faisan** 61.00
Cuisiné de deux façons,
inspiré d'un parmentier
- **Le Canard** 62.00
magret frotté aux épices,
sauce aux raisins et porto
- **Le Filet de Veau** 63.00
garni de chorizo, tomates et olives,
Sauce bordelaise
- **L'Agneau** 65.00
Tout rôti...
le carré, les légumes et la polenta
sauce madère

« Dessert »

Café, thé ou infusion

Les Fromages

- L'assiette en complément
12.00
- 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 2020