

# Table d'hôte 5 services

## « Mise en bouche »

### Entrée

- La terrine maison et ses confits de légumes
- Ragoût d'escargots au vin rouge et tartelette de poireau au gratin
- Rémoulade de céleri-rave, crevettes nordiques et saumon fumé
- Sashimi de thon, +5  
yogourt grec au thé matcha
- Escalope de foie gras, +18  
crêpe roulée aux champignons, sauce aux herbes

## « Potage »

### Assiette principale

- Ballotine de merlu 70.00  
aux épinards,  
gratin de pommes de terre,  
poireaux et cheddar fort
- Râble de lapin 70.00  
farci au chorizo, sauce bordelaise  
et purée de dattes
- Jarret d'agneau au four, 73.00  
légumes-racine glacés au miel
- Filet de veau de lait, 73.00  
orzo au basilic et bruschetta tomates
- Magret de canard 73.00  
sur chou rouge confit et  
pommes sautées,  
sauce au cidre de feu

## « Dessert »

Café, thé ou infusion

### Les Fromages

- L'assiette en complément + 15
- L'assiette en remplacement  
du dessert *sans frais*

***Paiement comptant ou  
par chèque seulement.***  
*Les prix indiqués n'incluent pas  
les taxes et service.*

*Dû aux nouvelles réalités du marché, il  
peut être difficile de vous garantir les  
prix et l'approvisionnement pour toute  
la période du menu. Merci*

**Novembre et Décembre 2023**