

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- La terrine maison et ses confits de légumes
- Tartelette de chèvre frais et confiture de tomates à l'ail, huile de basilic
- Melon d'eau et Feta, salade de roquette au citron confit et granola
- Coquettes croquettes +5 de crevettes
- Tartare de thon, +7 salade édamames et poivrons, yogourt grec aux herbes

« Pause glacée »

Assiette principale

- Morue poêlée, 72.00 servie dans une soupe Won-Ton de homard
- Cocotte de lapin braisé 72.00 et moules à la crème
- Pomme de ris de veau, 74.00 orange et Cointreau
- Filet de veau de lait 75.00 garni de chorizo, tomates séchées et olives, sauce bordelaise
- Carré d'agneau 76.00 au parfum de Madère

« 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

Juillet, Août et Septembre 2024