

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **La Terrine**
et ses confits de légumes
- **Le Boudin**
salade tiède de brocoli, persil,
citron et noisettes
- **Les Légumes**
croustillant de légumes feuilles, sur
fromage haloumi, huile à l'ail
- **La Fondue** + 5
de fromages régionaux,
accompagné de pommes,
champignons et chou-fleur
- **La Tartelette** + 5
de champignons sauvages et
canard fumé, discrète verdure

« Potage »

Assiette principale

- **Le Végé** 49.00
courage d'hiver et pois chiches,
cuisiné à la marocaine
- **Le Cassoulet** 60.00
retour sur un classique
- **Le Thon** 61.00
pavé grillé,
salade d'edamames et poivrons,
mayonnaise aux herbes
- **Le Magret de Canard** 62.00
compote de figues aux épices,
gratin aux patates douces
- **Le Filet de veau** 63.00
sauce porto et foie gras

« 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

Janvier, Février et Mars 2020