

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **La Terrine**
et ses confits de légumes
- **Le Fromage**
gâteau de Noble,
salade d'épinards et noix,
chips de prosciutto
- **La Tartelette**
coulis tomate et poivron,
fromage de chèvre,
rubans de courgettes
- **Les Crevettes Nordiques**
petit aioli, +5
boulgour aux fines herbes
- **Le Ris de Veau**
en bonbons, sur salsa +5
de haricots noirs à la mangue

« Potage »

Assiette principale

- **Le Poisson** 69.00
pavé de thon grillé
aux saveurs Thaïlandaises
- **Le Cassoulet** 69.00
un classique pour l'hiver...
à ma façon
- **La Pintade** 69.00
suprême à l'orange
beau mélange de légumes sautés
- **Le Veau** 75.00
filet sur bruschetta
de champignons à la crème
et escalope de foie gras poêlé
- **Le Bison** 72.00
filet d'épaule, marinade à Jerky
gratin de patates douces
et fromage Guillaume Tell

« Dessert »

Café, thé ou infusion

Les Fromages

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

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

*Les prix indiqués n'incluent pas
les taxes et le 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!*

Janvier, Février et Mars 2023