

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **La Terrine**
et ses confits de légumes
- **La Tartelette Lyonnaise**
oignons, jus de veau et fromage
fondant, mélange de jeunes
pousses
- **Les Légumes**
Asperges vinaigrette et son
œuf poché, salade d'oignons
au cumin
- **Le Thon** sup 5.00
aux épices à saté, servi en
carpaccio, vinaigrette au
pesto d'herbes fraîches
- **Les charcuteries** sup 8.00
Plateau de charcuteries maison
accompagnées de légumes marinés

« Potage »

Assiette principale

- **Le Plat Végé** 48.00
aubergines rôties, ragoût de
pois chiches à la tomate et sumac,
haloumi grillé
- **La Pintade** 58.00
Suprême poêlé servi sur
légumes laqués à l'érable,
sauce érable et café
- **Les Fruits de mer** 59.00
pot-au-feu de fruits de mer
et poisson, au fenouil
- **Le Veau de lait** 60.00
le filet, crèmeuse de cresson
et croquettes de panais
- **Le Wapiti** 61.00
médaillon poêlé,
sauce à la mélasse de grenade,
carottes au gingembre

« 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

Avril. Mai et Juin 2019