

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **La Terrine**
et ses confits de légumes
- **Les Escargots**
aux herbes,
pissaladière tomates et olives
- **Le Fromage**
tartelette de chèvre frais,
confiture de tomates à l'ail
- **Le Saumon fumé** + 5
servi en rillettes,
concombre à la crème sûre
et aux herbes salées
- **Le Ris de veau** + 5
friand de ris de veau
sauce aigre-douce

« Potage »

Assiette principale

- **Le Poisson** 65.00
filet de merlu poêlé,
sur un dal de lentilles corail
- **Le Lapin** 66.00
râble farci d'asperges,
sauce aux baies d'argousier
- **La Pintade** 67.00
suprême aux pommes et romarin,
sauce au cidre de feu
- **L'Agneau en rappel** 67.00
jarret braisé au porto,
carottes et panais glacés
au cumin et à l'érable
- **Le Veau** 68.00
filet poêlé et son condiment
d'oignons rouges

« 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.
Prix sujets à changements sans préavis*

Au plaisir

Avril, Mai et Juin 2022