

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- La terrine maison et ses confits de légumes
- Sauté d'escargots aux herbes, asperges et fromage fondant
- Smorebrod... tartine danoise au saumon fumé
- Raviolis de canard confit, +7 sauce érable et foie gras
- Escalope de foie gras, +18 pistaches, pommes et raisins, sauce à la mélasse de grenade

« Potage ou Sorbet »

Selon la température

Assiette principale

- Filet de merlu poêlé, 70.00 perles de légumes, coulis d'asperges au safran
- Suprême de pintade 72.00 sur un crémeux de saumon fumé, sauce au citron confit
- Râble de lapin 72.00 farci à l'italienne, polenta rôti et petits pois
- Jarret d'agneau braisé, 73.00 purée de pois chiches, sauce à l'ail
- Filet de veau de lait, 75.00 avec ou sans boudin, purée d'oignons caramélisés

« 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

Avril, Mai et Juin 2024