

Table d'hôte du midi

Soupe du moment

Entrée du jour

Dim sun de brandade de morue +3\$

Poisson selon arrivage 17\$

Parmentier de canard 17\$

Plat du jour 16\$

**Souris d'agneau confite et sa sauce
bordelaise 18\$**

Entrecôte de boeuf 19\$

Risotto de poisson 18\$

Risotto végétarien 15\$

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de féculents

Café régulier et thé inclus

Carte du soir

Les entrées

Soupe du chef 6\$

**Marbré de foie gras et magret de canard
fumé et sa chutney de mangue 16\$**

**Gravlax de boeuf (salé 24h) salade de
roquette et gelée de cèdre 12\$**

Aumônière de chèvre en croûte de miel 7\$

**Risotto de pétoncles saveur passion et
asperges vertes 13\$**

Raviole de crevette à la menthe 11\$

Carte du soir

Les plats

Tajine d'agneau aux clémentines	21\$
Rôti de lotte au marc d'olive noire et caramel de romarin	23\$
Plancha de la mer, coco curry comme aux Antilles	24\$
Plat du jour	18\$
Caille farcie, courge musquée et foie gras, sauce grand veneur	25\$
Tigre des neiges (recette Thaïlandaise revisitée)	24\$
Poisson du soir	18\$
Magret de canard laqué à la pékinoise	21\$

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de féculent