



TABLE D'HÔTE MIDI

2 services - 35\$

ENTRÉES

Tartare de bœuf - citron confit - purée d'aubergine

Salade du Chef

Salade de betteraves - pacanes - fromage de chèvre

Soupe du moment

PLATS

Risotto - champignons sauvages - lardons

Cuisse de canard - grelots - chou Bruxelles - sauce volaille

Salade de gésier - oeufs de caille - pomme de terre - noix - sauce bleu et orange

L'arrivage du jour - purée petit pois - bok choy - salsa de maïs

SUGGESTIONS VIN

Les Blancs

Reine Juliette, sauvignon blanc, vin de pays D'Oc - 16\$ | 65\$

Fontanafredda Gavi di Gavi, cortese, Piémont - 12\$ | 60\$

Pinot Grigio, Alpina, Trentin Haut-Adige - 15\$ | 65\$

Verdicchio, Fazi battaglia, Les Marches - 12\$ | 45\$

Les Rouges

Rouge Clair Chapoutier, grenache, Syrah Rhône 12\$ | 60\$

Fontanafredda Langhe, nebbiolo, Piémont - 17\$ | 70\$

Coudoulet de Beaucastel, grenache, mourvèdre, syrah, Côte-du-Rhône - 16\$ | 80\$

Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc, merlot-cabernet - 19\$ | 90\$



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.