



TABLE D'HÔTE MIDI

2 services - 35\$

ENTRÉES

Tartare de bœuf - bouton de margerite - œuf de caille - pomme paille

Betterave - pacanes - fromage de chèvre - laitue amère

Carpaccio de saumon - raisins - oignons rouges - herbes salées - baies de sureau

Velouté du jour

PLATS

Pâtes fraîches du moment

Joue de boeuf - vin rouge - panais - carottes - pousses d'épinette

Romaine grillée - poulet croustillant - sauce César - parmesan - bacon

Poisson du jour - légumes racines - bisque de homard - rouille au safran

SUGGESTIONS VIN

Les Blancs

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

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

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

Moillard Coquillage, Chablis, Bourgogne 17\$ | 80\$

Les Rouges

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

Fonterutoli, Chianti classico, Toscane - 15\$ | 75\$

Condado de Haza Ribera del Duero, Tempranillo - 16\$ | 80\$

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

Chef Exécutif: Clément Hamy



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