



## TABLE D'HÔTE MIDI

2 services - 40\$

### 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

**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.