



TABLE D'HÔTE DU MIDI

Boisson gazeuse ou bière pression ou verre de vin

Entrée

Potage du moment

Feuilleté aux escargots, crème vin blanc estragon, chips bacon et graines de moutarde marinées +6

Magret de canard fumé maison, chutney fruits secs crémeux aux noix, abricots et condiments +8

Repas

Tartare du moment servi avec frites ou salade 20

Coquille de fruits de mer et morue gratinée, velouté safran et homard, purée de pommes de terre, épinards et champignons 26

Suprême de poulet confit sous vide, sauce échalotes au vin rouge jus de cuisson de truffe et poivres verts, pommes grelots au parmesan 25

Salade mesclun au prosciutto et fromage brie pané, amandes grillées et canneberges, émulsion balsamique blanc et porto 22

Mi-cuit de saumon lime sésame, caramel érable et gingembre, mousseline pommes de terre douces, riz basmati au thé vert 26

Raviolis de canard, bouillon soya et pleurotes grillés, beurre de foie gras et petits légumes 24

Plat du chef 27

Steak et frites, sauce aux poivres et légumes du marché 27

Dessert & café 6 / Café Bailey's 6

**UN ÉVÉNEMENT À ORGANISER ? INFORMEZ-VOUS SUR NOS SALLES DE RÉCEPTION !
NOUVEAUX MENUS ET FORAITS DISPONIBLES !**

Veuillez, s'il vous plaît, nous signaler toute allergie.