

Menu à prix multiples #1

Potage du moment



Escargots à la provençale, persillés

ou

Carpaccio de betteraves au chèvre et concassé de tomates

ou

Mesclun de fine laitue, vinaigrette



Linguine à l'effiloché de canard confit, sauce à la crème	24
Filet de porc rôti et laqué au sirop d'érable	26
Cocotte de moules provençales ou marinières	27
Filet d'omble chevalier poêlé, à la sauce vierge	28
Escalope de volaille aux champignons sauvages, sauce brie	30
Bavette de boeuf 1855 grillée, sauce poivrade	32



Sélection de desserts

Café ou thé

Menu à prix multiples #2

Potage du moment

Croûton de brie, roquette aux framboises
ou
Feuilleté aux trois champignons
ou
Salade croquante, vinaigrette balsamique

Linguine aux crevettes et pétoncles à la pommodore	27
Tartare de saumon à l'avocat, avec frites et salade	28
Cocotte de moules norvégiennes	29
Filet de saumon grillé, salsa de fruits au gingembre	29
Mignon de veau aux pleurotes et figues, sauce au cassis	34
Filet mignon au fondant de brie, réduction de porto	41

Sélection de desserts
Café ou thé