

Menu Midi

ENTRÉES

Gnocchis aux champignons 5.
brocolis, sauce crémeuse à la moutarde

Potage du jour 3.

Le Stéphane Dion 17.
foie gras au torchon, cassis et balsamique blanc

PRINCIPAUX

Prise du jour 17.
crevettes et pétoncles, orge perlé et petits pois, velouté de poissons

Boudin blanc 17.
pintade de la ferme J.K., celeri-rave, bruxelle, lardons de sanglier et sauce au poivre vert

Tartare de Boeuf ou de Saumon 16.
servi avec frites maisons et salade

Ravioli du moment 16.
demander à votre serveur

Le végétarien 15.
polenta crémeuse, légumes d'automne

Le Steak Frite 29.
Bavette de boeuf Wagyu Tajima, frites et salade

DESSERTS

Crème Brulée 5.

Dessert du jour 5.

le menu midi est sujet à changement sans préavis