



Table d'hôte

Fondant de chèvre Chimo sur verdure à la balsamique et aux noix	8,95
Mousse de foie de lapin et confit d'oignon	6,25
Terrine de caille & poire	6.95
Croustillant de saumon fumé M. Émile et fromage de chèvre	9,25

Potage du jour

Pavé de saumon poêlé, sauce beurre blanc à l'aneth	25,95
Coquille de la mer gratinée	22,95
Blanc de poulet mariné teriyaki aux graines de sésame	21,95
Côtes levées au miel Forest, salade César, frites juliennes et mayonnaise au pesto	23,95
Pétoncles poêlées, sauce à la crème et à la ciboulette	26,95
Contre-filet de bœuf Angus 7oz, sauce au poivre vert	21,95
Bavette de bœuf à l'échalote, frites juliennes et mayonnaise au pesto	23,95
Pâtes fraîches de chez Frédéric	
- sauce à la crème et au saumon fumé de M. Émile	22,50
- sauce à la crème et aux crevettes de chez Marinard	21,95

Desserts

Thé, café ou tisane