

La Table d'Hôte

Entrées ou Potages

Bruxelles en salade, chèvre, Le Charlot séché et fèves de soya rôties
Feuilleté d'escargots, sauce au porto et échalotes françaises

❖❖❖

Potage au fil des jours
Chaudrée du pêcheur de l'Auberge

❖❖❖

Plats Principaux

Pavé de saumon grillé, sauce au vin blanc, parmesan et tomates séchées	39
Brochette de crevettes et pétoncles BBQ, sur riz	43
Assiette de langoustines (12) au beurre à l'ail, sur riz	39
Thon grillé, sauce crémeuse au pesto d'épinards de mer	42
Cuisse de canard confit, sauce abricot et romarin	39
Grillade du jour, sauce au poivre	41
Médallions de veau de lait, sauce demi-glace à la moutarde, au thym et au miel	42
Pastas : Fettuccine ou Spaghetti et votre choix de sauce (à la viande ou fruits de mer)	31

❖❖❖

Accompagnés de légumes et de pommes de terre ou de riz

❖❖❖

Desserts

Table de desserts

❖❖❖

Thé, infusion, café, lait

❖❖❖

Bon Appétit!

La *T H* able d'ôte

Starters or soups

Brussels sprouts, goat cheese, dried sausage Le Charlot and roasted soybean
Snails on puff pastry with port and French shallots sauce



Cream soup of the day
The Auberge's fisherman Chowder



Main Courses

Grilled fresh salmon, with white wine, parmesan and dried tomatoes sauce	39
BBQ shrimps and scallops skewer on rice	43
Garlic scampies (12) on rice	39
Grilled tuna, creamy sea spinach pesto sauce	42
Confit duck leg with apricot and rosemary sauce	39
Grilled meat of the day, pepper sauce	41
Milk-fed veal medallions, mustard, thyme and honey demi-glace sauce	42
Pastas: Fettuccine or Spaghetti and your choice of sauce (meat sauce or seafood)	31



Served with vegetables and potatoes or rice



Desserts

Dessert table



Tea, Herbal tea, Coffee, Milk



Bon Appetit!