

La Table d'Hôte

Valide du 5 au 18 octobre 2018

Entrées ou Potages

*Duo de flanc de porc et crevettes (2), sauce BBQ
Ceviche de grenadier, salsa de mandarines*

✧

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

✧

Plats Principaux

| | |
|--|----|
| <i>Pavé de saumon grillé, sauce ponzu sur pesto de bette à carde</i> | 39 |
| <i>Filet de veau, sauce japonaise</i> | 43 |
| <i>Thon rouge, sauce à la mangue et lait de coco</i> | 42 |
| <i>Cuisse de canard confite, sauce au beurre safrané et cumin</i> | 40 |
| <i>Macreuse de bœuf, sauce au poivre</i> | 42 |
| <i>Brochette de pétoncles, sauce tzatzíki</i> | 44 |

✧

Accompagnés de légumes et de pommes de terre ou de riz

✧

Desserts

Table à desserts

✧

Thé, infusion, café, lait

✧

Bon Appétit !

La Table d'Hôte

From October 5th to 18th October 2018

Starters or Soups

*Pork belly and shrimps (2) duo with BBQ sauce
Grenadier ceviche with mandarin Salsa*

❖❖❖

*Cream soup of the day
The Auberge's fisherman Chowder*

❖❖❖

Main Courses

| | |
|--|----|
| <i>Grilled fresh salmon, ponzu sauce with chard pesto</i> | 39 |
| <i>Veal filet, Japanese sauce</i> | 43 |
| <i>Fresh tuna with mango and coconut milk sauce</i> | 42 |
| <i>Confit duck leg with saffron butter and cumin sauce</i> | 40 |
| <i>Beef scoter, pepper sauce</i> | 42 |
| <i>Scallop skewer, tzatziki sauce</i> | 40 |

❖❖❖

Served with vegetables and potatoes or rice

❖❖❖

Desserts

Dessert table

❖❖❖

Tea, Herbal tea, Coffee, Milk

❖❖❖

Bon Appétit !