



TABLE D'HÔTE



ENTRÉES OU POTAGES

ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL ET CHAMPIGNONS
TRUITE MI-CUITE ET SALADE DE FENOUIL MARINÉ
À LA MANDARINE

CUISSES DE GRENOUILLE ET
CREVETTES TIGRÉES À LA MÉDITERRANÉENNE

POTAGE AU FIL DES JOURS

CHAUDRÉE DE POISSONS DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE,
SAUCE LAVANDE ET CITRON 42

CONTRE-FILET DE BISON, SAUCE BÉARNAISE 49

FILET DE VEAU, SAUCE POIVRE VERT ET VIN ROUGE 43

CUISSE DE CANARD CONFITE,
SAUCE AUX BLEUETS ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE 41

STEAK DE THON À LA SALICORNE ET
ÉMULSION À LA FLEUR D'AIL 45

ASSIETTE DU PÊCHEUR SUR RIZ,
BEURRE À L'AIL ET TOMATES SÉCHÉES 45

DESSERTS

TABLE À DESSERTS

THÉ, CAFÉ, LAIT



TABLE D'HÔTE



STARTER OR SOUP

ESCARGOTS AU GRATIN

WITH CREAM AND MUSHROOMS

HALF-COOKED TROUT AND MARINATED FENNEL SALAD
WITH MADARINS

MEDITERANEAN-STYLE FROG LEGS AND TIGER SHRIMPS

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

FRESH ATLANTIC SALMON,
LAVANDER AND LEMON SAUCE 42

BISON STRIP LOIN STEAK WITH BEARNAISE SAUCE 49

VEAL FILET, GREEN PEPPER AND RED WINE SAUCE 43

CONFIT DUCK LEG,
BLUEBERRY AND BALSAMIC SAUCE 41

TUNA STEAK WITH SALICORNIA
AND GARLIC FLOWER EMULSION 45

FISHERMAN PLATE WITH RICE AND
DRIED TOMATOES GARLIC BUTTER 45

DESSERT

DESSERTS TABLE

TEA, COFFEE, MILK