



# 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

TATAKI DE CERF, ÉMULSION AUX BLEUETS

POTAGE AU FIL DES JOURS

CHAUDRÉE DE POISSONS DE L'AUBERGE

## PLATS PRINCIPAUX

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE,  
SAUCE AU CHÈVRE ET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE 42

BAVETTE DE BOEUF, SAUCE PORTO ET BOUDIN 46

FILET DE VEAU, SAUCE POIVRE VERT ET VIN ROUGE 43

CUISSE DE CANARD CONFITE SUR PÂTES,  
À LA GLACE DE VIANDE AUX PETITS POIS  
ET AUX CHAMPIGNONS 41

STEAK DE THON , ÉMULSION À LA FLEUR D'AIL 45

DUO DE CUISSES DE GRENOUILLE (3) ET PÉTONCLES (4),  
SAUCE À LA COURGE BUTTERNUT 47

## 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 MANDARINS

DEER TATAKI WITH BLUEBERRY EMULSION

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

## MAIN COURSE

FRESH ATLANTIC SALMON,  
OLD-FASHIONED MUSTARD AND GOAT CHEESE SAUCE 42

FLANK STEAK, PORTO AND BOUDIN SAUCE 47

VEAL FILET, GREEN PEPPER AND RED WINE SAUCE 43

CONFIT DUCK LEG, ON PASTA WITH MEAT GLACE,  
GREEN PEAS AND MUSHROOMS 41

TUNA STEAK WITH GARLIC FLOWER EMULSION 45

FROG LEG(3) AND SCALLOP(4) DUO,  
BUTTERNUT SAUCE 47

## DESSERT

DESSERTS TABLE

TEA, COFFEE, MILK