

## HUÎTRES ET FROMAGES

## TABLE D'HÔTE 3 SERVICE

Plateau de fromages 13(3) 22 (5)

Huître/ unité 3.

Huîtres demi/douzaine 16.

Huîtres douzaine 30.

\*Servi mignonette au vinaigre de xérès et échalotes, citrons et limes



\*\*\*Pain sur demande\*\*\*

Aviser votre serveur de vos allergies

### Amuses Bouches (3.00)

---

Soupe du jour

Salade César Lola

Tartelette pomme, poireau, escargots, chèvre frais

Croquette de cheddar, gelée de pomme, purée de datte

Choux-Bruxelles rôti, palourde frite et sauce ranch

Carpaccio de Bœuf, radicchio, aubergine mariné, orange, mascarpone aux herbes

Consommé de parmesan, shiitake, gnudi, œuf de caille

Porchetta di testa, pesto de roquette, échalote frite, mayo au cidre

Cœur de canard, poivron rôti, dattes medjool, olive noire, sauce grecque

---

Poisson du jour

Pâte du jour

Tartare de bœuf ou de saumon servi avec frites maison

Bavette de bœuf, sauce à l'échalote ou poivre servie avec légumes et frites maison

Poulet de Cornouaille cuit à la brique, ragout d'Haricot blanc, épinard, oignon rouge et chorizo, sauce romesco

Macreuse de bœuf, PDT ratte, champignon de paris, oignon perlé, lardon, oka fumé

Tartare de veau, moutarde au romarin, ris de veau frit, mayo à l'estragon, carotte marinée (+5.00)

Espadon sur kale, chou-fleur rôti, oignon frit avec sauce curry-coco (+5.00)

Pétoncle/Smoked meat de chez Lou, polenta crémeuse, roquette, abricot, noix de pin (+10.00)

---

Biscuit maison au double chocolat

Crème brûlée du moment