

# Table d'hôte Gastronomique

Complete dinner

*Cassolette de moules au safran et fondue de poireaux*  
Cassolette of saffron flavoured mussels and melted leeks

*Tartare de saumon à notre façon*

Salmon tartar our way

*Le pâté. de caille et faisane en croûte*

Crusted quail and pheasant pâté

*Pennette primavera*

Small penne "Primavera"

*Pétoncles rôtis à la fondue d'endives à l'orange (supplément 9\$)*  
Roasted scallops with orange flavoured melted endives ( 9\$ extra)

*Trilogie de poissons fumés (supplément 9\$)*

Trilogy of smoked fishes ( 9\$ extra)

*Le foie gras en duo (cuit au torchon et crème brûlée (supplément 15\$)*

Foie gras cooked in a clot and its crème brulée (15\$ extra)



*Potage du Moment*

Today soup



*Cuisse de canard confite, pommes de terre et pleurotes sautées* 38\$

Duck leg preserve with potatoes and sautéed Oyster mushrooms

*Pappardelle aux porcini* 39\$

Pappardelle with porcini mushrooms

*Tournedos de saumon, viennoise aux herbes, jus de crustacés,* 45\$

Salmon tournedos, herbs crusted , shell fish

*Pavé de morue aux haricots et chorizo* 45\$

Thick-cut of cod with beans and chorizo

*Médailon de veau au Marsala, gâteau de légumes et polenta* 47\$

Veal medallion with Marsala sauce, vegetable cake and polenta

*Noix de ris de veau aux échalotes confites* 47\$

Kernel of veal sweet breads with glazed shallots



*Choix de deux desserts ou Duo de fromages fins*

Choice of two desserts or duet of fine cheese

*Café ou thé ou infusion*

Coffee or tea or herbal infusion