

Menu Midi

PANACHÉ APÉRITIF

sélection d'amuse-bouches Fenouillière

ou

POTAGE DU MOMENT

ou

SALADE FRAÎCHEUR

SPAG-BOULETTE 26\$
la pâte au pesto de roquette, polpette de veau,
sauce au bleu et chapelure croustillante aux noix

INTEMPOREL 36\$
tartare de saumon classique, salade verte 'sans salade',
frites maison citronnaise

DES BOIS À L'OCÉAN 38\$
flan de sanglier 48 hres, pétoncles poêlés, houmous
betterave et concassé pomme-grenade

FRICASSÉE D'ABATS 33\$
foies de lapin, rognons de veau, ris d'agneau,
Béarnaise et mousseline de pommes de terre

COIN, COIN... 34\$
cuisse de canard porto-cassis, ravioli ricotta et courge
au beurre noisette

PIC ET GRILL ROSSINI 37\$
brochette de mignon de bœuf sauce foie gras et
pilaf truffé

DESSERT ET BOISSON CHAUDE

11h30 à 14h00

6 au 16 février 2024