

Menu table d'hôte

Table d'Hôte Menu

FOCACCIA AUX HERBES 4/8 / HERB FOCACCIA 4/8

ENTRÉES APPETIZERS

FINE LAITUE CROQUANTE

CRISP LETTUCE

Déclinaison de pommes, vinaigrette en deux temps

Apples many ways, two-step vinaigrette

SALADE ROMAINE FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY

PLATS MAIN COURSES

ARRIVAGE DU JOUR, FAÇON DU CHEF

CHEF'S CATCH OF THE DAY

CÔTE DE BŒUF EN CUISSON LENTE AU JUS (12 oz/340 g)

SLOW-COOKED PRIME RIB AU JUS (12 oz., 340 g)

CASARECCE AU CITRON ET AU BASILIC

LEMON AND BASIL CASARECCE

Piperade au paprika fumé, fruits de mer poêlés

Smoked paprika piperade, pan-fried seafood

POITRINE DE POULET FERMIER CONFIT AU GRAS DE CANARD

FREE-RANGE CHICKEN BREAST CONFIT WITH DUCK FAT

Röstis, légumes

Röstis, vegetables

DESSERTS

TABLE DE DESSERTS / SWEETS TABLE

14

A R  M E