

Entrées

| | |
|---|----------|
| Friture mixte Calamars, crevettes, pétoncles, sauce tartare. | 20 |
| Canard en 2 façons, gel d'orange sanguine Cuisse en rilette, magret fumé | 20 |
| Tarte fine de boudin noir Rhubarbe, oignons confits | 18 |
| Fishcake à la catalane Sauce vierge au chorizo, rouille au curry | 18 |
| Foie gras poêlé 130gr Marchand de vin, chutney de griotte | 40 (+19) |
| Tartare de saumon à notre façon Mayo légèrement épicée, condiments | 20 |
| Tartare de Boeuf à notre façon Tomate séchée, parmesan, condiments | 20 |
| Salade verte | 11 |

Table d'hôte 5 services

Plats

| | | |
|---|----|----|
| Gnocchis frits, porc fumé, oeuf parfait Sauce crèmeuse, grana padano | 39 | 74 |
| Nage de vivaneau, crevettes, pétoncle Sauce crèmeuse aux agrumes, fenouil rôti | 41 | 76 |
| Ris de veau de lait au champignons Crousti-fondant, poireau frit | 52 | 87 |
| Bavette de boeuf au Poivre Cognac, poivre vert de madagascar | 39 | 74 |
| Pavé de cerf rouge Sauce vin rouge, griottes | 42 | 77 |
| Tartare de boeuf ou saumon Frites au parmesan | 39 | 74 |

TABERNACLE

APPORTEZ VOTRE VIN

Mise en bouche 4

Trou Normand 7

Les extras

| | |
|----------------------|------|
| Foie gras poêlé 70gr | 18\$ |
| Os à moelle rôti | 12\$ |
| Frites au parmesan | 7\$ |
| Salade verte | 7\$ |

MOCKTAILS

| |
|---|
| 9 Bloody Caesar Clamato, tabasco, Worcester |
| 9 Le Tabernacle Passion, melon, pomme, lime, grenadine |
| 9 Cosmo Gin Gin sans alcool, canneberge, lime |
| 11 Amaretto Sour Amaretto sans alcool, jus de citron |