

# La table d'hôte des explorateurs

Le potage du marché  
Le velouté de poissons (suppl. 3,00)

---

Salade tiède au poulet, amandes et chèvre

Terrine de gibiers aux canneberges et oignons confits

Feuilleté de moules et légumes, sauce rosée au basilic

Carpaccio de saumon fumé et salade de pommes vertes

Crevettes à la sauce sàzay sur épinards frits (suppl. 4,50)

Crème brûlée au foie gras et compote de pommes aux épices (suppl. 8,00)

---

Pause digestive (suppl. 3,00)

---

Moules marinières à la crème d'aneth 29,50

Carré d'agneau rôti à la moutarde et romarin 38,25

Filet de truite aux pleurotes et basilic 31,00

Escalope de ris de veau et crevettes, sauce au cari et chipotle 33,00

Magret de canard farci aux champignons façon Arlequin 34,50

Médailon de cerf à la sauce Grand Veneur 35,50

Mignon de bœuf poêlé aux cinq poivres et brandy 39,50

---

Commandez vos fromages en même temps que votre repas,  
nous les ferons chamberer pour vous.

(Non inclus dans la table d'hôte)

---

La carte des desserts

Thé, café ou infusion

**L'arlequin**  
restaurant

Suggestion du chef