

LES DEUX GAMINS

BISTRO FRANÇAIS

LA TABLE D'HÔTE DE LA SAINT-VALENTIN

ENTREES

Velouté de Champignons

ou

Soupe à l'Oignon, Gratinée

Crouçons & Fromage Suisse

ou

Salade Tiède d'Escargots*

Poivrons Piquillo, Roquette, Tomates Confites

ou

Gravlax de Saumon

Échalotes Marinées, Mesclun de Jeunes Pousses

ou

Foie Gras**

PLATS PRINCIPAUX

Confit de Canard

Topinambours, Roquette,
Pommes Grelots Salardaises, Baies Sauvages

ou

Cappelletti au Fromage

Sauce Vin Blanc et Champignons Sautés

ou

Jarret d'Agneau Braisé**

Purée "LDG", Carottes Rôties, Sauce BBQ Maison

ou

Onglet de Bœuf Poêlé

Champignons Sautés, Purée de Racines
Salade de Légumes Verts, Sauce Poivre Vert et Échalotes

ou

Morue Pochée

Légumes Sautés et Tomates Confites

35\$

* +3\$

** +5\$