

La Table d'hôte de Chez Hippolyte

Les entrées...

	À la Carte	En table d'hôte
Terrine de foie gras, pain aux figues, chutney aux fruits	17	7
Pieuvre grillée, galette de pommes de terre à l'ail et paprika, salsa de tomates et olives	17	7
Mini tartiflette aux fromages d'ici	14	
Saumon fumé à l'Auberge, blinis au sarrasin et crème sure au raifort	14	
Tartare de bœuf classique et croûtons	14	
Crevettes tempura, aïoli, salade croquante au wafu	14	
Salade César maison, bajoue de porcelet rôti	12	

Les plats...

Magret de canard rôti, purée de céleri-rave, endive braisée à l'orange, sauce à l'érable et cinq épices	35	
Filet de bœuf 1855 Angus, gratin dauphinois, sauce à l'échalote et au vin rouge	40	7
Avec foie gras poêlé	15	15
Suprême de volaille, tagliatelle aux champignons, tomates cerises et noix de pin	32	
Loup de mer grillé, purée de patates douces, fenouil confit, beurre blanc au citron	32	
Risotto crémeux aux fruits de mer, sauce au curry et vin blanc	35	3
Côte de veau de grains grillée, pilées au beurre, sauce au poivre noir et cognac	38	5
***Choix végété : Galette de quinoa, courgettes, carottes, luzerne, betteraves et wafu	23	

Dessert de notre pâtissière (thé, café ou infusion inclus)

45

À partager!	
Plateau de charcuteries	20
Plateau de fromages	22
Huîtres (selon arrivage)	3/unité

Les taxes et le service seront automatiquement ajoutés au total de votre facture.

La Table d'hôte de Chez Hippolyte

Les entrées...

	À la Carte	En table d'hôte
Foie gras terrine, fig bread, fruit chutney	17	7
Grilled octopus, garlic and paprika potato pancake, tomato and olive salsa	17	7
Local cheese mini tartiflette	14	
Home smoked salmon, buckwheat blinis, horseradish sour cream	14	
Classic beef tartar with croutons	14	
Tempura shrimps, aioli, raw vegetable salad with wafu	14	
Homemade Caesar salad, roasted piglet cheek	12	

Les plats...

Roasted duck breast, celeriac puree, orange flavoured braised endive, maple and five spices sauce	35	
1855 Angus tenderloin, scalloped potatoes, shallot and red wine sauce	40	7
With pan seared foie gras	15	15
Poultry supreme with mushroom, cherry tomato and pine nut tagliatelle	32	
Grilled sea bass, sweet potato puree, candied fennel, lemon beurre blanc	32	
Seafood creamy risotto, curry and white wine sauce	35	
Grain fed veal chop, mash potatoes with butter, black pepper and cognac sauce	38	5
***Veggy choice : Quinoa pancake, zucchinis, carrots, Lucerne, beets and wafu	23	

Our pastry cook delicacies (tea, coffee or herbal tea included)

45

To share!	
Delicatessen plate	20
Cheese board	22
Oysters (according to arrival)	3/each

Tax and gratuity will automatically be added to your bill.