

LA TABLE

A O

RESTAURANT

Menus

Menu Gourmand 45.00
1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert au
choix parmi les plats de la carte

Menu Découverte 71.00
(choisi par notre chef et pour
l'ensemble de la tablée)
Mise en bouche - Entrée - Poisson
- Viande - Pre-Dessert Dessert

Prix net TTC - service compris

Entrées

Les escargots du gendarme
concassé de tomate et beurre à l'ail des ours
9 pcs 18.00

Vitello Tonnato
Fine tranche de veau de lait
crémeux au thon Albacor, câpre Alcaparra
et légumes croquant
20.00

Black Tiger
Tartare de gambas et salsa de mangue ,
queue rôtie à l'escabèche , sablé au parmesan
25.00 (supplément menu 5.00)

Le pressé de canard & foie gras
cuisse confite
escalope de foie gras poêlé au vieux vinaigre
20.00

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française
Les mets sont élaborés sur place
Veuillez nous signaler si vous avez des allergies
ou des restrictions alimentaires.
Merci de votre compréhension. Pour le bien-être de tous.

Plats

Filet de bar snacké à l'unilatéral*
Chou fleur rôti
beurre blanc aux oeufs de truite
25.00

Magret de canard IGP
Minis légumes et petits pois
jus de canard
25.00

Filet de boeuf maturé
Agatha dorée et carotte fane
et sauce miroir
31.00 (supplément menu 6.00)

Demi homard bleu (600/700 gr)
Risotto flambé à la Grappa et bisque de corail
46.00 (supplément menu 21.00)

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés
sélection locale et IGP
10.00

La rhubarbe, la fraise et le chocolat
10.00

La recette de Candice
coulant au chocolat
Coeur caramel au beurre salé
glace vanille macadamia
10.00

Pavlova fruits rouges*
meringues, crème fraîche & glace
10.00

Bon Appétit !

Samantha & Sylvain Gohier

et toute l'équipe

Mitch, Hiran, Alex, Erika,

Laurine, Tristan, Nael & Mathilde