

LA TABLE

AO

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 - Pré-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 croquants
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)

Pressé de canard & foie gras
cuisse confite
escalope de foie gras poêlée au vieux vinaigre
25.00 (supplément menu 5.00)

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

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

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, carotte fane
et sauce miroir
35.00 (supplément menu 10.00)

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés
sélection locale et IGP
11.00

Figue
Crèmeux noisette, figues rôties au miel d'Enguهران
11.00

Pêche de vigne
tarte fine et son sorbet
11.00

Recette de Candice
coulant au chocolat, coeur caramel au beurre salé
glace vanille macadamia
11.00

Pavlova fruits rouges
meringues, crème fraîche & glace
11.00

Bon Appétit !

Samantha & Sylvain Gohier

et toute l'équipe

Mitch, Hiran, Alex, Erika,

Laurine, Tristan, Naël & Mathilde