

LA TABLE



Menu du Jour

(Midi en semaine uniquement et hors jours fériés)

Menu complet 18,5€

Ou

Formule entrée/plat ou plat/dessert 13,5€

Café compris

Menu Végétarien 23€

Carpaccio de tomates oubliées, pesto, vinaigre de tomate et mozzarella

Tian provençal et crumble de Grana Padano

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 27 €

Œuf mollet frit, crème de petit pois et jambon Serrano

Ou

Cannelloni de courgette crue farci à l'aile de raie

Pavé de julienne laqué au teriyaki, légumes sautés et sésame torréfié

Ou

Ballotine de volaille farcie aux pruneaux d'Agen, légumes de saison, sauce

aux pruneaux

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 32€

Sablé parmesan, haddock fumé, mousse citronnée, légumes croquants et
pickles d'oignons rouges

Ou

Eau de tomate, melon, mozzarella et sorbet melon

Filet mignon de porc, garniture de saison et sauce au chorizo

Ou

Lamelles d'encornets en persillade, pommes de terre grenailles et piquillos

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 38€

Foie gras de canard de chez Soulard mi- cuit à l'abricot

Ou

Carpaccio de dorade au Saté et fruits de la passion

Filet de bœuf, pommes de terre fondantes, échalote confite et sauce poivre

Ou

Dos de cabillaud en croûte d'herbe, risotto de blé et vierge de légumes

Assiette de fromages affinés AOP

Ou

Déclinaison de St Maure de Touraine et fraise

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Carte

Langoustines croustillantes, bisque de langoustine et risotto de blé aux champignons (5 pièces)

19€

Carpaccio de Dorade au Saté et fruits de la passion

15€

Foie gras de chez Soulard poêlé aux amarenas

16€

Filet de bœuf et foie gras poêlé, pommes de terre fondantes et échalote confite

27€

Assiette de fromages affinés AOP ou Déclinaison de St Maure de Touraine et fraise

6€

Dessert au choix

9€

Desserts

Classiques

Paris-Meursac

Ou

Tarte fine aux pommes, compotée de pommes au miel et crème glacée vanille fleur
de sel

Ou

Profiteroles maison, chocolat chaud

Ou

Moelleux au chocolat, crème glacée violette

Nouveautés

Panna cotta brebis, purée de betterave et framboise, crème glacée yaourt brebis

Ou

Abricots, petits pois

Ou

Tout chocolat

Ou

Sablé breton, crème diplomate au basilic et fraises, sorbet fraise

Menu enfant 13 €

Mise en bouche

Nuggets de poulet et frites maison

Ou

Fish and Chips

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille fleur de sel

Ou

Coupe de glace (2 boules)

Nos parfums de glace

- Sorbet fraise du Périgord
- Crème glacée yaourt brebis
- Sorbet melon
- Crème glacée Vanille fleur de sel
- Crème glacée Violette
- Crème glacée chocolat praliné