

# 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€**

Déclinaison de salsifis à l'orange

\*\*\*\*\*

Risotto à la betterave et déclinaison autour de la betterave, émulsion

betterave

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

## Menu 27 €

*Œuf parfait, crème d'haricots tarbais et guanciale*

*Ou*

*Déclinaison de salsifis à l'orange*

\*\*\*\*\*

*Ballotine de volaille farcie aux champignons et amandes, panée à la chapelure Panko, potimarron et champignons Enoki*

*Ou*

*Poisson selon arrivage, risotto à la betterave et déclinaison autour de la betterave, émulsion betterave*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix*

*(À commander en début de repas)*

## Menu 32€

*Assiette de 6 huîtres spéciales n°3 de chez Papin Moufflet*

*Ou*

*Ravioles de volaille croustillantes et consommé de champignons*

\*\*\*\*\*

*Filet mignon de porc cuit à basse température, espuma de pommes de terre, oignons, tuile de parmesan et jus corsé*

*Ou*

*Poisson selon arrivage, risotto aux algues, condiment laitue, nori et crème d'huîtres*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix*

*(À commander en début de repas)*

## Menu 38€

Tataki de veau, féroce d'avocat, coriandre et mangue

Ou

Saumon gravlax, betterave et raifort

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf, pommes de terre façon gratin dauphinois, beurre  
marchand de vin

Ou

Poisson selon arrivage, tombée de chou vert, guanciale et émulsion bière  
ambrée

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages affinés AOP

Ou

Déclinaison de St Maure de Touraine, poire et amandes

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## Carte

Tataki de veau, féroce d'avocat, coriandre et Mangue

16€

Assiette de 6 Huitres spéciales n°3 de chez Papin moufflet

15€

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

21€

Filet de bœuf, pommes de terre façon gratin dauphinois et duxelle de  
champignons

27€

Assiette de fromages affinés AOP ou Déclinaison de St Maure de Touraine, poire et  
amandes

8€

Dessert au choix

10€

# 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

Ananas rôtis au rhum blanc, tuile de coco, crème diplomate au rhum, sorbet  
citron vert

Ou

Poire pochée au poivre de Sichuan, crème mascarpone vanille, crumble d'amandes  
et caramel de poivre Sichuan, sorbet poire

Ou

Le tout Agrumes

Ou

Financier pistache, crémeux chocolat, pesto pistache et coriandre, crème glacée  
chocolat

## **Menu enfant 14 €**

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Nuggets de poulet et frites maison

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille fleur de sel

Ou

Coupe de glace (2 boules)

### **Nos parfums de glace**

- Sorbet fraise du Périgord
- Sorbet poire
- Sorbet citron vert
- Crème glacée Vanille fleur de sel
- Crème glacée Violette
- Crème glacée chocolat