

LA TABLE



Menu du jour

(Midi en semaine uniquement et hors jours fériés)

Menu complet 20,50€

Ou

Formule entrée/plat ou plat/dessert 16,50€

Café compris

Menu enfant 12€

(boisson au choix)

Mise en bouche

Nuggets de poulet

Ou

Steack haché

(Garnitures aux choix)

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille de fleur de sel

Ou

Coupe de glace (2 boules)

Carte

Salade de chèvre chaud

Petite : 10€

Grande : 15€

Duo de foie gras, mi-cuit et poêlé 24€

Burger Montagnard et frites maison 16€

(Pain burger maison, steak, reblochon, oignons caramélisés et poitrine de porc fumée)

Magret de canard entier, sauce au poivre et frites maison 29€

Langoustines croustillantes, bisque de langoustines et risotto de quinoa (5 pièces) 22€

Sélection de 4 fromages affinés AOP 10€

Desserts aux choix 11€

(Tous nos plats des menus sont également disponibles à la carte)

Menu 29€

Œuf parfait, crème de choux fleur et riz noir soufflé

Ou

Cromesquis de crevettes et légumes sautés au teriyaki

Ballotine de volaille aux raisins secs, mousseline de pommes de terre fumées aux sarments de vigne, légumes d'hiver et sauce au cognac

Ou

Filet de merlan, lentilles, chorizo et crème d'ail

(Assiette de fromages affinés AOP, supplément 6€)

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 34€

Pressé de paleron de bœuf cuit comme un pot au feu et sauce gribiche

Ou

Haddock, féroce d'avocat, tartare de pommes, fenouil et grenade

*Filet mignon de porc cuit en basse température, polenta crémeuse, légumes d'hiver,
sauce miel et barbecue fumé*

Ou

Poulpe braisé, risotto de quinoa, jardin d'hiver et émulsion fumet de poisson

(Assiette de fromages affinés AOP, supplément 6€)

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 39 €

Foie gras de canard mi-cuit et pomme verte

Ou

Carpaccio de bar, leche del tigre

Magret de canard, gnocchis de potimarron, légumes d'hiver et crème de butternut

Ou

Pavé de merlu aux agrumes, mousseline de carottes et marinade gremolata

(Assiette de fromages affinés AOP, supplément 6€)

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Desserts

Classiques

Paris-Meursac 2.0

Ou

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

Ou

Profiteroles maison, chocolat chaud

Ou

Moelleux au chocolat, crème glacée violette

Nouveautés

Pavlova exotique, ananas, passion et fève tonka

Ou

Douceur de clémentines

Ou

Finger chocolat et praliné noisette

Ou

« Banoffee », espuma dulce de leche (confiture de lait)

Nos Producteurs

Boucherie Ligner et fils, 17120 Meursac

Maison Barbotin, 17120 Meursac

Domaine de la Mothe, 17120 Thézac

Les Asperges de Tesson, 17460 Tesson

La Miellerie d'Anais, 17260 Montpellier de Médillan

Huîtrière Papin Moufflet, 17600 le Gua

T'y Pouss (producteur de micro pousses), 17600 le Chay

Les glaces du verger, 17600 Sablonceaux

Domaine Cazulet, 17150 St Bonnet sur Gironde

Gérard Gabiron (artisan glacier Meilleur ouvrier de France), 34430 St Jean

De Védas

Sorovisa, 17200 St Sulpice de Royan

CPLD, 17800 Pons

Fornel Frères, 16300 Barbezieux