

commandez et emportez

nos plats, ainsi que nos formules du jour.

7j/7j tous les midis, Vendredi et Samedi **Soirs**

(sur réservation au plus tard 1h avant)

Les Entrées

Terrine de gibier maison aux noix	6€
Assiette de charcuterie	7€
Velouté de patate douce au curry, chips de jambon cru	6€
Compotée de lapin aux quatre épices	9€
Saumon fumé par nos soins et crème fouettée	9€
Escargots aux petit Chablis	9€

Les Plats

Civet de sanglier à l'ancienne	10€
Filet de truite meunière	10€
Lotte rôtie à l'ail	15€
Volaille de Bresse, crème aux morilles	19€
Grenouilles en persillade	19€
Ravioles de Homard et foie gras, émulsion à la bisque	19€

Les Fromages et Desserts

Fromage blanc moulé à la louche	2.50€
Demi Saint Marcellin	2.50€
Saint Marcellin Entier	5€
Vacherin glacé rhum-raisin façon Norvégienne	5€
Douceur de La Table comme un Irish Coffee (ganache de chocolat noir au whisky sur un sablé breton, chantilly au café)	5€
Farandole de Fruits frais dans sa coque meringuée	4€

Menu du Jour (du lundi au samedi midi, sauf soirs et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert	14€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	10€
Petit Pain	0.50€