La Table de Jérôme

Menus
Hiver

Chers clients,
Bienvenue à La Table de Jérôme, un lieu où l'excellence culinaire rencontre l'art de la gastronomie. Nous sommes ravis de vous accueillir pour une expérience gustative unique et mémorable.

Afin de vous offrir le meilleur de notre cuisine raffinée et créative, nous avons opté pour un menu unique la semaine, soigneusement conçu par le chef Jérôme lui-même. Ce choix délibéré permet à notre équipe de se consacrer entièrement à la perfection de chaque plat, en sélectionnant les ingrédients les plus frais et en utilisant des techniques de cuisson innovantes.

Notre menu unique évolue régulièrement pour refléter les saisons et pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs et combinaisons surprenantes, avec une grande partie de productions locales. Chaque plat est une œuvre d'art culinaire, présentée avec élégance pour stimuler non seulement votre palais mais aussi vos sens visuels.

Laissez-vous emporter le week-end dans un voyage gastronomique avec notre menu découverte en plus de 6 services …où chaque bouchée est une découverte, où les saveurs se marient harmonieusement et où l'attention aux détails est notre priorité.

Nous comprenons que chaque convive a des goûts différents, c'est pourquoi notre équipe reste à votre disposition pour personnaliser votre expérience en fonction de vos préférences alimentaires ou de toute restriction éventuelle.

À La Table de Jérôme, nos menus uniques de la semaine et du week-end sont bien plus qu'un simple repas, c'est une célébration de la passion pour la cuisine de qualité et de l'art de bien manger. Nous espérons que vous apprécierez cette expérience culinaire exclusive et que vous repartirez avec des souvenirs délicieux.

Merci de faire partie de notre aventure gastronomique.
Bon appétit !

Pour le confort de nos collaborateurs, la Table de Jérôme fermera désormais à 16h00 pour le déjeuner le week-end et à 23h30 pour le service du dîner.

Taxes et Service Compris
Toutes nos viandes sont d’origine France

Dear customers,

Welcome to La Table de Jérôme, a place where culinary excellence meets the art of gastronomy. We are delighted to welcome you for a unique and memorable dining experience.

In order to offer you the best of our refined and creative cuisine, we have chosen a unique menu during the week, carefully crafted by Chef Jérôme himself. This deliberate choice allows our team to fully dedicate themselves to perfecting each dish, selecting the freshest ingredients, and using innovative cooking techniques.

Our unique menu evolves regularly to reflect the seasons and to introduce you to new and surprising flavors and combinations, with a significant emphasis on local produce. Each dish is a culinary work of art, elegantly presented to stimulate not only your palate but also your visual senses.

On weekends, allow yourself to be taken on a gastronomic journey with our discovery menu featuring over 6 courses... where each bite is a discovery, where flavors harmonize seamlessly, and where attention to detail is our priority.

We understand that each guest has different tastes, which is why our team is at your disposal to customize your experience based on your dietary preferences or any potential restrictions.

At La Table de Jérôme, our unique menus for the week and weekend are more than just a meal; they are a celebration of the passion for quality cuisine and the art of fine dining. We hope you enjoy this exclusive culinary experience and leave with delightful memories.

Thank you for being part of our gastronomic adventure.

Bon appétit!

For the comfort of our collaborators, La Table de Jérôme will now close at 4:00 PM for weekend lunch and at 11:30 PM for dinner service.

Taxes et Service Compris
Toutes nos viandes sont d’origine France

EXEMPLE De MENU :

Sample Menu :

Menu « Mes Racines »

Servi : Mardi soir, mercredi, jeudi, vendredi et samedi midi
Served: Tuesday evening, Wednesday, Thursday, Friday, and Saturday lunch.

Mise en bouche
Appetizer

***

Ballotine de pintade Miéral, mousseline de racine de persil

Miéral guinea fowl ballotine, parsley root mousseline

***

Dos de sandre rôti sur peau, tombée d'épinard, risotto et beurre blanc

Roasted zander back on skin, stewed spinach, risotto and white butter sauce

***

Assiette de fromages ou fromage blanc

Cheese plate or cream cheese

***

Mousse à la poire et crémeux à la noisette, biscuit sablé et sorbet au citron

Pear mousse and hazelnut cream, shortbread biscuit and lemon sorbet

Menu Entrée + plat **ou** Plat + dessert (Formule 2 plats servi hors jours fériés)	**39.00€**
Menu Entrée, plat, fromage **ou** dessert (Formule 3 plats)	**49.00€**
Menu Entrée, plat, fromage **et** dessert (Formule 4 plats)	**56.00€**

Taxes et Service Compris
Toutes nos viandes sont d'origine France

Menu « Mon terrain de jeu »

Servi samedi soir et dimanche midi (ou sur commande à l'avance pour une table de 6 personnes ou plus, sur la fin de semaine)
Served: Saturday evening and Sunday lunch

Au gré de mes envies, je vous propose une palette de saveurs, goûts et textures, inspirée de mon envie de créativité avec le respect des produits de saison. Engagés dans une démarche de qualité avec nos fournisseurs et producteurs sélectionnés partout en France pour leur savoir-faire.

Je vous réserve la surprise de ce menu…

At the whim of my desires, I offer you a palette of flavors, tastes, and textures, inspired by my creative urges while respecting seasonal products. Committed to a quality approach with our suppliers and selected producers from all over France for their expertise.
I keep the surprise of this menu reserved for you...

Menu en 6 services **106.00€**

Les cèpes … Le patidou… la betterave… le shitaké…
les pleurotes…les poireaux… la truite du Morvan…l'omble
chevalier…le bar…le sandre…la langoustine…
les écrevisses…le ris de veau… le bœuf Wagyu…
le colvert…le pigeon… la pintade…fromage locaux
Le miel de Luzy…le chocolat Weiss…la pistache…
la châtaigne du Morvan…le coing…le sudashi…
la bergamote…la pomme…

Taxes et Service Compris
Toutes nos viandes sont d'origine France

Nos Petits Marmitons (-12ans)

Menu MEB, plat et dessert : **21.00€**

The children's menu, featuring a chef's suggestion, includes an appetizer, main course, and dessert

Mise en bouche

*****

Filet de poulet cuit à basse température, pommes grenaille frites
Ou suggestion du moment

*****

Dessert du moment ou coupe de glace et sorbet 1,2 ou 3 boules : Chocolat, vanille, cassis, fraise, citron, ….

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine … La bonne »

Paul BOCUSE

Taxes et Service Compris
Toutes nos viandes sont d'origine France

Nos producteurs et fournisseurs de « La Table de Jérôme »

- Viandes et volailles Label rouge

SICABA (03) Bourbon l'Archambault	Bœuf/Porc/agneau
Andignac (40) Castelnau Chalosse	Canard, foie gras
Miéral (01) Montrevel en Bresse	Volailles
Ferme des coquelicots (71) Rigny sur Arroux	Bœuf/veau Charolais
Clovis Pacaut (71) Millay	Bœuf Wagyu
La ferme de la montagne (71) Maltat	Agneau
Elevage Guillaume Crepin (58) Vandenesse	Vache Blanc-Bleu
Kik oeuf (71) Charbonnat	Oeuf de poule plein air
Elevage Martin Thierry (58) Savigny-Poil-Fol	Oeuf de caille

- Poissons, crustacés, coquillage, …

Pisciculture de Vermenoux (58) Château chinon	Truite Morvan
Ferme de la Noue (71) Antully	Escargots
Perle Noire (24) Les Eyzies de Tayac	Caviar
Huître David Hervé (17) St Just Luzac	Huître
L'écrevisses (94) Rungis	Produits de Marée

- Fruits et légumes, …

Les Jardins de Mirloup (58) Chiddes	Légumes du potager
Les Jardins de Falunes (58) Fléty	Légumes du potager
Le Val de L'Ent (71) St Léger-sous-Beuvray	Champignons et herbes sauvages
Ets Galis, SARL Cavadou (84) Uchaux	Truffes, asperges, Morilles, petits pois,…

Taxes et Service Compris
Toutes nos viandes sont d'origine France

Nos producteurs et fournisseurs de « La Table de Jérôme »

- ## Fromages

Val d'osseux (58)	Rouy	Fromage
La ferme de Montigots (71)	La-Celle-en-Morvan	Fromages et beurre
GAEC de La Voie Lacté (71)	La Grande-Verrière	Fromages et Crème de châtaigne
La ferme du Rebout (71)	St-Léger-sous-Beuvray	Fromages

- ## Grossiste

Transgourmet (03)	Moulins	Produits Alimentaire et fournisseur de petite production et artisan du monde
Prost (71)	Autun	Produits pâtissiers
Ribas Primeur (71)	Autun	Fruits et Légumes

- ## Autre fournisseur

La Mie Thierry (58)	Luzy	Pain de campagne
Huilerie Beaujolaise (69)	Les Ardillats	Huiles et vinaigre
Munoz (69)	Lyon	Huiles d'olives
Weiss (42)	St Etienne	Chocolats
Séléctissime (75)	Paris	Epices
Monika (71)	Le Creusot	Café
Lagrange (70)	Marnay	Cafés et infusions
Les Saveurs du Cachemire (21)	Dijon	Epices et fruits secs

Taxes et Service Compris
Toutes nos viandes sont d'origine France