

# La Table de Jérôme

## Menu du 15 et 16 août

## Les Menus

### Les Entrées

Pyramide de canard dans tous ses états (cuisse confite, foie gras et magret fumé), mousseline d'artichaut

OU

Rouleau de cabillaud aux herbes et pistou, courgettes étuvées, tomates façon gaspacho

### Les Plats

Lieu noir en habit d'algue, bisque crémeuse, fenouil braisé et risotto au citron vert

OU

Paleron de bœuf Charolais\* braisé 8h00, foie gras poêlé et champignons du moment, jus réduit au vin rouge

### Le Fromage

Assiette de 3 fromages de la région **6.50€**

Fromage blanc fermier à la crème **5.00€**

### Les Desserts

Pavlova à la pêche compotée, sorbet à verveine et crème fouettée

OU

Framboises fraîches au sirop, mousse framboise et biscuit cajou

\* *Bœuf charolais Label rouge*

### ➤ Formule du menu du 15 août et 16 août

Menu entrée + plat + fromage **ou** dessert **30.00€**

---

### • Menu Inspiration : **55.00€**

*Valable tous les soirs (commande avant 20h30) et dimanche midi*

Un menu\* dégustation imaginé par le Chef Jérôme Raymond, pour vous décliner une palette de saveurs et textures sur 6 services avec toujours des produits de saison. **A commander pour l'ensemble de la table.**

**Accord mets & vins par notre sommelier :**

- 3 verres **23.00€**

- 4 verres **30.00€**

- 5 verres **36.00€**

### • Menu des petits marmitons : **12.00€**

Steak haché maison\* et pomme grenailles, dessert du jour ou glace et sorbet

\* *viandes françaises et poisson pêché en France*

**Taxes et service compris - Merci d'indiquer vos allergies en début de repas, présence d'allergènes potentielle dans les plats**