

疾

La Table de Jérôme

Menus

Automne - Hiver

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.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais avec une production local pour le menu « mes racines » .

Merci d'indiquer dès la réservation vos allergies et intolérances alimentaires car les plats ne seront pas modifiés lors des services.

L'intégralité de la commande sera prise en début de repas

Menu « Retour du marché »

Servi le :

Mercredi midi, jeudi midi, et vendredi midi

Plat et dessert faits maison selon les produits du moment,
à découvrir sur l'ardoise du jour.

Menu Plat et dessert

23.00 Euros

Menu « Mes racines »

Servi le :

Mardi soir, mercredi, jeudi, vendredi midi, et samedi midi

Nouveaux menus disponibles le 19 janvier

Entrées :

Plats :

Fromages :

Desserts :

| | |
|--|-------------|
| Menu Entrée, plat, fromage <u>ou</u> dessert | - .00 Euros |
| Menu Entrée, plat, fromage <u>et</u> dessert | - .00 Euros |

Menu « Mon terrain de jeu »

Servi le :

Vendredi soir, samedi soir et dimanche midi

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...

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Menu en 6 services | - .00 Euros |
| Menu en 4 services | - .00 Euros |

Accord mets & vins par notre Sommelier

Contenant 12 cl

- Accord 3 verres de vins découverte - .00 euros
- Accord 4 verres de vins découverte - .00 euros
- Accord 5 verres de vins découverte - .00 euros

Nos Petits Marmitons (-12ans)

Menu plat et dessert :

- .00€

Filet de poulet cuit à basse température, pommes grenaille frites

Coupe de glace et sorbet 1,2 ou 3 boules :

Chocolat, vanille, cassis, fraise, citron,

« Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes puisqu'elles tendent à augmenter la somme des plaisirs qui leurs est destinée »

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

Nos producteurs et fournisseurs de

« La Table de Jérôme »

- Viandes et volailles Label rouge

| | |
|--|-------------------------|
| SICABA (03) Bourbon l'Archambault | Viande Bœuf/Porc/agneau |
| Andignac (40) Castelnau Chalosse | Canard, foie gras |
| Miéral (01) Montrevel en Bresse | Volailles |
| Nature et région (58) Luzy | Viande Locale |
| Ferme des coquelicots (71) Rigny sur Arroux | Viande bœuf/veau bio |
| Clovis Pacaut (71) Millay | Viande bœuf Wagyu |

- Poissons, crustacés, coquillage, ...

| | |
|--|--------------------------------|
| Pisciculture de Vermenoux (58) Château chinon | Truite Morvan |
| Denis Marée (94) Rungis | Poissons et produits de la mer |
| Ferme de la Noue (71) Antully | Escargots |
| Perle Noire (24) Les Eyzies de Tayac | Caviar |
| Hûître David Hervé (17) St Just Luzac | Hûître |

- Fruits et légumes, ...

| | |
|--|-----------------------------|
| Les Jardins de Mirloup (58) Chiddes | Légumes du potager |
| Ets Galis, SARL Cavadou (84) Uchaux | Truffes, asperges, morilles |

- Fromages

| | |
|-------------------------------|---------|
| Val d'osseux (58) Rouy | Fromage |
|-------------------------------|---------|

- Grossiste

| | |
|----------------------------------|---|
| Transgourmet (03) Moulins | Produits Alimentaire et fournisseur de petite production et artisan |
| Prost (71) Autun | Produits pâtisseries |
| 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 |
| Sélectissime (75) Paris | Epices |
| Monika (71) Le Creusot | Café |
| Lagrange (70) Marnay | Cafés et infusions |
| Les Saveurs du Cachmire (21) Dijon | Epices et fruits secs |