

疾

La Table de Jérôme

Menus et Carte

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

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 « Mes racines »

Servi le :

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

Tarifs

Carte

Entrées :

Pressé de cochon et lentilles, mousseline à la moutarde et pickles de légumes, jambon du Morvan **12.00€**

OU

Légumes d'été confit, brillât savarin battu à la ciboulette et échalote, gaspacho de tomate légèrement relevé **12.00€**

Plats :

Filet de pintade cuit à basse température, bouillon à la sauge du jardin, carottes et girolles du Morvan, pastilla des cuisses **19.00€**

OU

Mousseline de brochet croustillante, écrevisses et bisque crémeuse, pomme de terres nouvelles **19.00€**

Fromages (Carte)

Dessert :

Soupe fraîche de pêche, crème à la verveine et biscuit **9.00€**

OU

Baba au sirop, sorbet rosé, crème à la vanille, fraises et pomelos **9.00€**

Menu plat et dessert (Service du Midi) 23.00 Euros

Menu Entrée, plat, fromage ou dessert 34.00 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

70.00 Euros

(A commander pour l'ensemble de la table)

Accord mets & vins par notre Sommelier

Contenant 12 cl

- Accord 3 verres de vins découverte 23.00 euros
- Accord 4 verres de vins découverte 30.00 euros
- Accord 5 verres de vins découverte 36.00 euros

Carte « Ma bourgogne »

Entrées :

Escargots de la Noue au beurre persillé, les six OU	8.50€
Escargots de la Noue au beurre persillé, la douzaine OU	16.00€
Blinis de Truite du Morvan fumée, crème acidulée et vinaigrette de fruit de la passion	15.00€

Plats :

Côte de Bœuf Charolaise Label rouge, pommes de terre grenaille frites et sauce vigneronne Pour 2 personnes environ 1Kg OU	80.00€
Faux filet charolais (200g) fumé au bois de romarin, poêlée de girolles du Morvan et carottes rôties OU	28.00€
Assiette végétale ; légumes du maraîcher et herbes du jardin	18.00€

Fromages :

Assiette de 4 fromages de la région OU	8.00€
Fromage blanc fermier	6.00€

Dessert :

Coupe bourguignonne ; glace cassis et vanille, crème de cassis et chantilly OU	9.00€
Café gourmand avec 4 mini-desserts OU	8.00€
Le Mont Beuvray ; Mousse vanille, myrtille, châtaigne	10.00€

Nos Petits Marmitons (-12ans)

Menu plat et dessert :

14.00€

Filet de poulet cuit à basse température, pommes grenaille frites

OU

Pavé de saumon rôti et risotto, beurre blanc

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	Viandes Rouges L.R.
Andignac (40) Castelnau Chalosse	Canard, foie gras
Miéral (01) Montrevel en Bresse	Volailles
Nature et région (58) Luzy	Viandes

- 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
Huître David Hervé (17) St Just Luzac	Huître

- Fruits et légumes, ...

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

- Fromages

Chèvrerie des terres chaudes (71) La Boulaye	Fromages,...
---	--------------

- Grossiste

Transgourmet (03) Moulin	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 brunchs sont de retour cette
année !!!**

Voici quelques dates ouvertes aux réservations :

Dimanche 1er août

Dimanche 15 août

Dimanche 22 août

Dimanche 12 septembre

