

La Table de Jérôme

Menus

Hiver 2022

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais avec une production locale 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 « Mes racines »

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

Durant l'hiver un menu « Mes Racines » unique, différent chaque semaine, sera désormais mis en place avec un nombre de plats aux choix.

Nous avons dû exiger cela car nous devons nous résoudre à minimiser malgré nous notre personnel. Nous voulons éviter les pertes de produits non vendus et gérer nos stocks au mieux pour cette période de hausses tarifaires et d'incertitude.

Cependant nous continuerons toujours à vous proposer des produits frais et travaillés, de saison et qui seront renouvelés selon le marché du chef.

Notre activité traiteur est toujours disponible mais nous vous demandons de commander d'avance (environ 1 semaine)

Mise en bouche (tous menus)

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Menu du déjeuner : 1 plat du jour + café 22.00€

Menu en 2 services 32.00€

(entrée + plat ou plat + dessert)

Menu en 3 services 43.00€

(fromage ou dessert)

Menu en 4 services 50.00€

(fromage et dessert)

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

Menu « Mon terrain de jeu »

**Servi 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 4 services	65.00€
Menu en 6 services	87.00€

Nos Petits Marmitons (-12ans)

Menu plat et dessert : **18.00€**

Filet de poulet cuit à basse température, pommes grenaille frites

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

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
Ferme des coquelicots (71) Rigny sur Arroux	Viande bœuf/veau bio
Clovis Pacaut (71) Millay	Viande bœuf Wagyu
Jambon gourmand (58) Luzy	Charcuteries Kesten
La ferme de la montagne (71) Maltat	Agneau

- 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

Val d'osseux (58) Rouy	Fromages
La ferme de Montigots (71) La-Celle-en-Morvan	Fromages et beurre
La ferme du rebout (71) Saint-Léger-sous-Beuvray	Fromages de chèvre et yaourts

- 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 Cachemire (21) Dijon	Epices et fruits secs
Atelier de Williams (58) Nevers	Poterie & Céramique

Taxes et Service Compris

Toutes nos viandes sont d'origine France

« La cuisine Française est la meilleure du monde! Cette gloire éclatera par-dessus toutes les autres, lorsque l'humanité plus sage, mettra le service de la broche au-dessus du service de l'épée »

ANATOLE FRANCE

RESERVATION :



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