

La Table de Jérôme

Menus

Eté 2022

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 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 « Retour du marché »

Servi 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	26.00€
Menu plat, dessert, café	28.00€

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

Menu « Mes racines »

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

Entrées :

- Filet de truite mi-cuite, pâte de citron confit et crème de petit-pois mentholé
- Panna cotta d'aubergine, veau fumé et mariné, réduction de caramel d'oignons, câpres

Plats :

- Dos de sandre rôti sur peau, oignons rouges confits, beurre blanc mousseux et pommes de terre grenailles
- Gigot d'agneau cuit à basse température « ferme de la montagne » saucisse d'agneau, haricots Tarbais, Packchoï et fenouil
- Entrecôte Charolaise Label rouge, environ 250g, + *suppl. 10€ Menu* pomme de terre et légumes du moment, sauce vigneronne

Fromages :

- Assiette de fromages de la région
- Fromage blanc fermier

Desserts :

- Coupe bourguignonne, glace cassis et vanille, crème de cassis et chantilly
- Parfait glacé à la verveine du Velay, salade de fruits rouges coulis de fraise parfumée aux baies fruit passion
- Sphère d'abricot « mousse et compotée », croquant praliné caramel et fleur de sel, sorbet au thym citron

Menu Entrée, plat, fromage ou dessert 43.00€
Menu Entrée, plat, fromage et dessert 50.00€

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,

« 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

Nos producteurs et fournisseurs de

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

« 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

NOUVEAU !!!
MAINTENANT RESERVATION POSSIBLE VIA
NOTRE SITE INTERNET :



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