

La Table de Jérôme

Menus

Printemps 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 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 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	25.00€
Menu plat, dessert, café	27.00€

Menu « Mes racines »

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

Entrées :

- Persillé de lapin, mousse à la moutarde à l'ancienne et herbes du jardin
- Asperges blanches domaine Galis, truite du Morvan fumée maison, jaune d'œuf confit et sablé parmesan

Plats :

- Dos de sandre rôti sur peau, échalote confite, petit épeautre et réduction de pinot, voile de lard de colonnata
- Filet de canette Miéral cuit à basse température, les cuisses en cromesquis, écrasé de pomme de terre à l'ail des ours, jus au poivre de verveine et vinaigre de sureaux
- 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
- Moelleux au chocolat Weiss, sorbet à la menthe du jardin, meringue et menthe au poivre long
- Financier et fraises fraîches, crème à la vanille, sorbet fraise et mélisse

Menu Entrée, plat, fromage ou dessert 39.00€

Menu Entrée, plat, fromage et dessert 45.00€

Augmentation de tarif à partir du 1^{er} Juin sur les menus

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 6 services	79.00€
Menu en 4 services	59.00€

Nos Petits Marmitons (-12ans)

Menu plat et dessert :

16.00€

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 « 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
Jambon gourmand (58) Luzy	Charcuteries Kesten

- 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 Cachemire (21) Dijon	Epices et fruits secs

Menu de Pâques

Menu servi le vendredi 15 avril au soir,
le samedi 16 au soir et le dimanche midi de
Pâques

Langoustine croustillante,
bouillon infusé au feuille de citronnier

Foie gras frais de canard de la Maison Andignac,
petit pois et fraises fraîches

Truite du Morvan rôtie, asperges vertes de Jérôme
Galis, sabayon

Agneau du charolais, artichaut, pomme de terre et
jus à la mélisse citronnelle

Bleu du Val d'osseux, poire et citron vert

Nid de pâques au chocolat, mousse à la pistache
et cœur à la mandarine

Menu dégustation

79.00€*

**Tous nos tarifs sont indiqués TTC, service compris et par personne.*

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

