

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 » 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 « 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

Entrées :

- ~ Croustade de joue de bœuf confite et foie gras,
Rafraîchi de betterave rouge et pickles de légumes
- ~ Ballotine de poulet de Bresse farcie au foie de volaille,
Noisette et caviar d'aubergine
- ~ Escargots de la Noue au beurre persillé, la douzaine
(Menu + 5€ de supplément)

Plats :

- ~ Filet de perche, risotto et salade de fenouil tiède
Jus de cresson
- ~ Faux-filet de bœuf Charolais et écrasé de pommes de terre
Sauce vigneronne et anguille fumée
- ~ Côte de Bœuf Charolaise Label rouge,
pommes de terre grenaille frites et sauce vigneronne
Pour 2 personnes environ 1Kg
(Menu + 20€ de supplément par personne)

Fromages :

- ~ Assiette de 4 fromages de la région
- ~ Fromage blanc fermier

Desserts :

- ~ Coupe bourguignonne ; glace cassis et vanille,
crème de cassis et chantilly
- ~ Brownie au chocolat mi-cuit et sa mousse chocolat
framboise
- ~ Pâtée de pommes et coings servie tiède, glace à la crème
fraîche et gelée de poiré

Menu Entrée, plat, fromage ou dessert 36.00 Euros

Menu Entrée, plat, fromage et dessert 42.00 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

Menu en 4 services

56.00 Euros

Accord mets & vins par notre Sommelier

Contenant 12 cl

- Accord 3 verres de vins découverte 26.00 euros
- Accord 4 verres de vins découverte 33.00 euros
- Accord 5 verres de vins découverte 39.00 euros

Nos Petits Marmitons (-12ans)

Menu plat et dessert :

14.00€

Filet de poulet cuit à basse température, pommes grenaille frites

OU

Poisson selon arrivage 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

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

- 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

**A l'occasion des 10 ans de la Truffe de
Bourgogne le chef vous propose un Menu Truffes
en 6 services !**

Le samedi 16 octobre au déjeuner

Au Palais Ducal à Nevers

&

Le dimanche 17 octobre au déjeuner

A la Table de Jérôme

Réservations ouvertes

