

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 » .

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 :

- ~ Pâté en croute de volaille, oignons confits et mousseline de betteraves
- ~ Crème de potimarron, croustilles d'escargots de la Noue au raifort du jardin et céleri.

## Plats :

- ~ Sandre rôti et son croustillant de chèvre.  
Topinambour et émulsion au câpres.
- ~ Paleron de bœuf charolais braisé en croûte de pommes de terre et ache des montagnes et foie gras poêlé.
- ~ Entrecôte charolaise Label rouge, environ 250g, pomme de terre et légumes du moment, sauce vigneronne  
(10.00€ de supplément par personne)
- ~ Côte de Bœuf Charolaise Label rouge,  
Pommes de terre grenaille frites et beurre de cuisson  
Pour 2 personnes environ 1Kg  
(20.00€ 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
- ~ Tartelette biscuit cacahuète, coing confit et mousse au chocolat au lait et caramel, glace à la cacahuète.
- ~ Comme une pomme verte et cœur à la châtaigne, glace aux marrons et biscuit sablé.

**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

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>SICABA (03)</b> Bourbon l'Archambault           | Viande Bœuf/Porc/agneau |
| <b>Andignac (40)</b> Castelnau Chalosse            | Canard, foie gras       |
| <b>Miéral (01)</b> Montrevel en Bresse             | Volailles               |
| <b>Nature et région (58)</b> Luzy                  | Viande Locale           |
| <b>Ferme des coquelicots (71)</b> Rigny sur Arroux | Viande bœuf/veau bio    |
| <b>Clovis Pacaud (71)</b> Millay                   | Viande bœuf Wagyu       |

- Poissons, crustacés, coquillage, ...

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>Pisciculture de Vermenoux (58)</b> Château chinon | Truite Morvan                  |
| <b>Denis Marée (94)</b> Rungis                       | Poissons et produits de la mer |
| <b>Ferme de la Noue (71)</b> Antully                 | Escargots                      |
| <b>Perle Noire (24)</b> Les Eyzies de Tayac          | Caviar                         |
| <b>Huître David Hervé (17)</b> St Just Luzac         | Huître                         |

- Fruits et légumes, ...

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Les Jardins de Mirloup (58)</b> Chiddes | Légumes du potager          |
| <b>Ets Galis, SARL Cavadou (84)</b> Uchaux | Truffes, asperges, morilles |

- Fromages

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>Val d'osseux (58)</b> Rouy | Fromage |
|-------------------------------|---------|

- Grossiste

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Transgourmet (03)</b> Moulins | Produits Alimentaire et fournisseur de petite production et artisan |
| <b>Prost (71)</b> Autun          | Produits pâtisseries  |
| <b>Ribas Primeur (71)</b> Autun  | Fruits et Légumes   |

- Autre fournisseur

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>La Mie Thierry (58)</b> Luzy                | Pain de campagne      |
| <b>Huilerie Beaujolaise (69)</b> Les Ardillats | Huiles et vinaigre    |
| <b>Munoz (69)</b> Lyon                         | Huiles d'olives       |
| <b>Weiss (42)</b> St Etienne                   | Chocolats             |
| <b>Sélectissime (75)</b> Paris                 | Epices                |
| <b>Monika (71)</b> Le Creusot                  | Café                  |
| <b>Lagrange (70)</b> Marnay                    | Cafés et infusions    |
| <b>Les Saveurs du Cachmire (21)</b> Dijon      | Epices et fruits secs |