

La Table des Sacres



Les Entrées :

Saint jacques poêlées, endive confite au caramel d'orange et romarin, beurre blanc au sarrasin – **16€**

La terrine de joue de bœuf maison, mesclun et pickles de légumes – **15€**

Cannelloni aux Escargots, Légumes Sautés et Crème de Champignons – **14€**

Crémeux de choux-fleurs, foie gras chaud et froid, gel de pommes et noisettes torréfiées * – **19€**

*Ce Produit est à Retrouver en Boutique à Emporter



La Table des Sacres



Les Plats :

Ballotine de Volaille, Crème de Raclette Fumée,
Purée de Pois Cassés, Condiment Cornichons,
Choux de Bruxelles Rôtis aux Epices - **21€**

Dos de Cabillaud, Jus de Coques au Miso et Yuzu,
Topinambours en Texture, Riz Soufflé,
Radis et Fenouil Mariné - **27€**

Gigot d'Agneau Confit en Effiloché avec son Jus aux
Epices Douces, Coriandre, Amandes,
Carottes et Panais - **32€**

Magret de Canard, Sauce Vin Jaune aux Morilles,
Gratin Dauphinois - **27€**

Légumes d'Hiver Rôtis aux Epices Za'atar,
Fromage Blanc au Curry, Sauce Salsa Verde,
Pop-Corn et Chips de Légumes - **19€**



Filet de Merlu, Sauce Coco Curcuma,
Vierge de Poires, Concombre et d'Avruga,
Pommes de Terre Ecrasées - **25€**



La Table des Sacres



Les Desserts :

La Crème Diplomate à la Vanille sur Dacquoise, Pralin Maison et Noix de Pécan Torréfiées - **13€**

Mousse au chocolat noir, piment d'Espelette, orange sanguine et glace café - **13€**

Tarte Feuilletée Déstructurée, Butternut Caramélisé, Crème Fraîche et Caramel au Beurre salé - **12€**

Soleil levant (kaki, yuzu, crème coco, glace curcuma, biscuit sésame)- **13€**

Assiette de Fromages : Tomme Catalane, Chaource, Comté 8 Mois - **13€**

