

La Taula

au fil des saisons...

Les Entrées / 14€

Pressé de lentilles au foie gras de canard, vinaigrette de framboises
Cou de canard farçi par nos soins, salade à l'huile de noix
Terrine de poireaux, vinaigrette de betterave
Corolle de fond d'artichaut au chèvre frais
Aumonière de saumon d'Ecosse aux endives, crème d'herbes fraîches

Les Entrées / 18€ (au menu supp de 6€)

Foie gras de canard mi-cuit et sa gelée de Monbazillac
Foie gras de canard au porto, cuit basse température
Assiette de duo de foies gras

Les Plats / 20€

Cuisse de canard confite maison, galette de pommes de terre
Rognon de veau cuit entier à la graine moutarde
Parmentier de canard sauce Madère, bouquet de verdure
Dos de Saumon d'Ecosse aux pommes, sauce cidre
Carpaccio de tête et langue de veau, vinaigrette d'herbes fraîches
Enchaud de porc fermier, aux haricots de Paimpol

Les Plats / 27 € (au menu supp de 6.80€)

Escalopes de ris de veau aux champignons du moment
Châteaubriand poêlé au jus de truffe
Brouillade de Truffe (tuber mélanosporum)
Noix de St Jacques fraîches de Bretagne, snackées au beurre blanc

Les Fromages / 9€

Sélection de trois fromages affinés
Croustillant de cabécou, salade à l'huile de noix

Les Desserts / 9€

Charlotte aux pommes chaudes, sauce caramel
Nougat glacé aux noix, coulis de cassis
Pruneaux au vin de Bergerac, granité vieille prune
Moelleux au chocolat chaud, sauce chicorée
Carpaccio d'ananas à la vanille, sorbet exotique
Baba au rhum, crème anglaise

Menu à 35€

Velouté du jour
Entrée
Plat
Sélection de fromages
ou
Dessert

Menu à 40€

Velouté du jour
Entrée
Plat
Sélection de fromages
et
Dessert

Menu du marché * à l'ardoise 19€

Une entrée, un plat
ou
Un plat, un dessert

Menu enfant 15€

Parmentier de canard
ou
Steack de boeuf
charolais, pâtes fraîches
et
Glace ou sorbet maison

Boissons non comprises
Prix ttc, service compris

Viandes d'origines Françaises et U.E
Tableau des allergènes à disposition