

LA TABLE DE GUILLOME

Ouvert du mardi au dimanche midi au déjeuner et au
dîner.

Guillaume et Jérôme ainsi que toute leur équipe vous
souhaitent la bienvenue.

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais,
C'est pourquoi nous souhaitons partager avec vous cette
citation d'Auguste Escoffier :

« La Cuisine est un art, et tout art demande patience... »

LES ENTREES

- La Saint Jacques

En carpaccio, velouté de panais, crème légère

20€

- Les Champignons

En raviole, mousse légère au parmesan gratiné, huile parfumée

18€

- Le Pâté croûte

Façon richelieu, condiment acidulé, fine roquette

19€

- La Gambas* (supplément 5€)

Poêlée, risotto crémeux au parmesan, jus de tête

21€

- L'œuf

Façon cocotte, pleurotes, lard paysan, mouillettes croustillantes

17€

LES POISSONS

- Le Calamars

Farcis, riz croustillant au vieux comté, jus de tentacules

24€

- La Noix de Saint Jacques* (supplément 5€)

Rôtie au beurre demi sel, endives braisées, feuilles citronnées

26€

- Le Loup

Poché façon minestrone, basilou et ail confit

25€

- Le Rouget

Poêlé, gnocchis de pomme de terre, jus de moules réduit

24€

LES VIANDES

- La Volaille fermière

Le suprême poché, légumes en beaux morceaux, sauce Albufera

24€

- Le Lièvre* (supplément 15€)

A la Royale, pomme de terre façon dauphinois, jus lié au sang

34€

- Le Bœuf

En cannelloni gratiné, poireaux acidulés, jus d'une daube

26€

- Le Cochon

En filet rôti, viennoise au chorizo, pulpe de courge, châtaignes

25€

LES FROMAGES

Affinés au lait cru, fine roquette à l'huile d'olive

10€

LES DESSERTS

- Le Chocolat

En tarte croquante, crémeux noisette chocolat, citron vert

9€

- La Crêpe

Façon Suzette, caramel d'orange, crème acidulée

9€

- La Châtaigne* (supplément 3€)

En mille-feuille, crémeux marrons, confit de myrtilles

9€

- Les Glaces

Palette de glaces artisanales aux parfums régionaux

8€

- Les Fruits exotiques

En panacotta soyeuse, biscuit coco, mangue fraîche

9€

MENU RETOUR DU MARCHE

(Déjeuner uniquement en semaine)

* Le plat du jour : 16,90€

* Le plat du jour + Entrée ou le dessert : 21,90€

* Entrée, plat, dessert : 26,90€

MENU CARTE 34,90€

Composez votre Menu Entrée, plat et dessert à partir de la carte

* *(supplément) POUR MENU CARTE*

