

# LA TABLE DE GUILLÔME

Guillaume & Jérôme, ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent la bienvenue.

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais,  
« La Cuisine est un art, et tout art demande patience » Auguste Escoffier

## MENU RETOUR DU MARCHE

*Servi uniquement au déjeuner, sauf dimanche et jours fériés*  
*Served only at lunch, except Sundays and public holidays*

**Plat du jour : 16,90 €**

**Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert du jour : 21,90 €**

**Entrée du jour + Plat du jour + Dessert jour : 26,90 €**

## MENU CARTE **35,90 € \***

*Servi au déjeuner et au dîner*  
*Served at lunch and diner*

**Composez votre Menu *Entrée + Plat + Dessert* au choix à la carte**  
*Create your menu with an appetizer, a main course, and a dessert of your choice*

**\* Certains plats font l'objet d'un *supplément* à ajouter au prix du menu carte**  
*Some dishes are subject to a supplement to be added to the price of the menu*



Plats végétariens

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible à l'accueil

L'origine des viandes est consultable à l'accueil

Le restaurant est ouvert du mardi midi au dimanche midi

## LES ENTREES

### - Le Potimarron

*Confit au balsamique, mousse au chèvre frais, condiment courge et fines herbes*  
Pumpkin confit with balsamic, fresh goat cheese mousse, orange condiment and herbs

20 €

### - L'Œuf

*Mollet et croustillant, poêlée de champignons des bois, copeaux de Paris*  
Soft-boiled and crispy egg, pan-fried wild mushrooms, button shavings

18 €

### - Le Foie gras *(supplément menu carte 5 €)*

*En terrine, marbré d'artichaut à la barigoule, purée et chips d'artichaut*  
Foie gras marbled artichoke « barigoule », artichoke purée and artichoke chips

24 €

### - Le Panais

*En velouté, royale de foie gras, croûtons dorés et fines herbes*  
Parnish velouté, foie gras royale, golden croutons and fine herbs

21 €

### - La Saint Jacques

*Marinée en ceviche « Thaiï », fraîcheur de fenouil, oignons frits*  
Scallops marinated in « Thaiï » ceviche, fresh fennel, fried onions

22 €

## LES POISSONS

### - Le Rouget

*Filets poêlés, pommes de terre rôti      ma façon, sauce homardine*

Pan-fried red mullet filet, potatoes roasted my way, lobster sauce

26   

### - La Saint Jacques *(supplément menu carte 5   )*

*Cuite minute au beurre demi-sel, Parmentier aux saveurs truffées*

Scallops cooked to order in semi-salted butter, Parmentier with truffle flavours

29   

### - Le Loup

*Poch   dans un fumet, fine raviole de coquillages, légumes d'hiver en beaux morceaux*

Poached sea bass in stock, fine shellfish ravioli, beautiful pieces of winter vegetables

24   


### - Le Cabillaud

*En croûte d'herbes, endives confites caramélisées au safran*

Cod in a herb crust, confit endives caramelized with saffron

25   

## LES PLATS VEGETARIENS

*Choux farci aux légumes d'automne, bouillon végétal, jeunes pousses* 

Cabbage stuffed with winter vegetables, vegetable broth, young salad leaves

24   

*Minestrone de légumes de saison, pistou    l'ail frais* 

Minestrone of seasonal vegetables, pesto with fresh garlic

24   

## **LES VIANDES**

### **- La Volaille Fermière**

*Le suprême farci aux champignons, gnocchi liés au jus*

Chicken suprême stuffed with mushrooms, gnocchi bound in the juice

**26 €**

### **- Le Veau** *(supplément menu carte 3 €)*

*Rôti aux aromates, timbale de spaghetti aux champignons crémeux*

Roasted veal with herbs, spaghetti timbale with creamy mushrooms

**28 €**

### **- Le Perdreau** *(supplément menu carte 5 €)*

*En crépinette au foie gras, choux farci aux légumes*

Partridge in crepinette with foie gras, cabbage stuffed with vegetables

**32 €**

### **- Le Bœuf**

*Comme une Daube, polenta crémeuse au parmesan*

Beef like a Daube, creamy polenta with parmesan

**24 €**

## **LES FROMAGES** *(supplément menu carte 3 €)*

*Affinés, au lait cru, mesclun niçois à l'huile d'olive*

Raw milk cheeses, mesclun

**10 €**

## LES DESSERTS

*Tous nos desserts sont exécutés sur place par notre Cheffe Pâtissière*

*All our desserts are made on site by our Pastry Chef*

- **Tou'Choco** *(supplément menu carte 3 €)*



*Mousse chocolat noir, Namelaka chocolat blanc, biscuit moelleux chocolaté*

*Dark chocolate mousse, white chocolate Namelaka, soft chocolate biscuit*

**9 €**

- **Douceur d'Automne**

*Ganache aux marrons, confit de cassis, meringue croquante et biscuit marrons*

*Chesnut ganache, blackcurrant confit, crunchy meringue and chesnut biscuit*

**9 €**

- **Caramel'Oh !**

*Financier, mousse « Dulcey », caramel tendre aux cacahuètes, coque croquante*

*Financier, « Dulcey » mousse, soft peanut caramel, crunchy shell*

**9 €**

- **Les Glaces, Palette de glaces artisanales**

*Trois parfums au choix : chocolat, vanille, pistache, noisette, café, citron, passion, myrtille, fraise*

*Craft ice creams and sorbets*

**9 €**

- **La Poire**

*Poire pochée au sirop d'érable, farce pécan, crème d'érable, crumble pécan*

*Poached pear in maple syrup, pecan stuffing, maple cream, pecan crumble*

**9 €**