

# 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 MARCHÉ

*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

*Servi au déjeuner et au dîner*

*Served at lunch and diner*

Composez votre Menu **Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 35,90 € \***  
*Create your menu with an appetizer, a main course, a cheeses or dessert*

Composez votre Menu **Entrée + Plat + Fromages + Dessert 40,90 € \***  
*Create your menu with an appetizer, a main course, a cheeses and a dessert*

\* 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*

## Menu Pitchoun 18€

**Plat enfant + dessert enfant**

*L'origine des viandes est consultable à l'accueil La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible à l'accueil*

*Le restaurant est ouvert du mardi midi au dimanche midi*



Plats végétariens

## LES ENTREES

### **Le Maquereau**

*Mariné à crus, tarte croustillante, légumes grillés aux aromates*

*Marinated maquerel, crispy tart, grilled vegetables*

**18 €**

### **La Tomate**



*En terrine au basilic, burrata crémeuse, pain grillé*

*Tomato and basil terrine, creamy burrata and toast*

**20 €**

### **Le Calamar** *(supplément menu carte 2 €)*

*Sauté à cru, comme une carbonara, gnochetti, cebettes*

*Pan-fried Squid, like a carbonara, gnochetti, chives*

**22 €**

### **La Courgette**

*La fleur farcie au thon, crème de courgette, vierge de tomates au pistou*

*Zucchini's flower, stuffed with tuna, vierge sauce with tomato and pistou*

**19 €**

### **Le loup**

*En tartare à la provençale, fine roquette à l'huile d'olive*

*Sea bass tartare, provençal dressing and rocula salad with olive oil*

**20 €**

## LES POISSONS

### **Le Rouget**

*En filet rôti, marmelade de légumes et panisses frites*

Roasted red mullet fish filet, vegetable's marmelade, fried panisse

**24 €**

### **La daurade royale**

*Rôtie au basilic, biscayenne parfumé, jus court*

Sea bream filet, roasted, fragrant byscayan, short juice

**26 €**

### **Le Loup**

*Cuit minute, écrasé de pommes de terre, sauce Noilly Prat et oseille*

Pan-fried sea bass filet, mash potatoes, Noilly prat and sorel sauce

**25 €**


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

*Le pavé poêlé, tatin d'aubergine au basilic, sauce au porto*

Snacked Tuna's steak, Basil and aubergine tart, port' sauce


**32 €**

## LES PLATS VEGETARIENS

*Risotto d'épeautre aux saveurs de saisons* 

Seasonal flavored spelt's risotto

**24 €**

Tatin d'aubergine au basilic, tartares de tomates a l'huile 

Aubergine and basil' tatin tart, tomatoes tartare with olive oil

**24 €**

## **LES VIANDES**

### **La Volaille Fermière**

*Le suprême contisé au beurre persillé, légumes primeurs au sautoir*

Chicken suprême stuffed with parsley butter, seasonal vegetables

**25 €**

### **La pièce de boeuf** *(supplément menu carte 3 €)*

*Rôtie au thym, gratin Dauphinois aux aromates, sauce poivre*

Cut of beef with thyme, Dauphinois gratin, black pepper sauce

**30 €**

### **Le lapin**

*Le râble farci à la provençale, Bayaldie de légumes confit*

Stuffed saddle of rabbit, confit vegetables, meat juice

**26 €**

### **Le Cochon**

*Le secreto rôti, gnocchis de pommes de terre aux saveurs truffées, jus corsé*

Pork's secreto, truffle flavored gnocchi, strong juice

**26 €**

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

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

Raw milk cheeses, mesclun

**10 €**

## LES DESSERTS

### - Le Calisson de provence

*Pain de gêne à la fleur d'oranger, ganache aux amandes, marmelade d'orange*

Orange blossom « pain de gêne », almond ganache, orange marmelade

**9 €**

### - La Panacotta

*À l'hibiscus, marmelade de pêche, crumble croquant*

Hibiscus flavored panacotta, peach marmelade, crispy' crumble

**9 €**

### - Le Choco crunch *(supplément menu carte 3 €)*

*Mousse chocolat, namelaka praliné, croustillant riz soufflé*

Chocolate mousse, praline namelaka, crisped rice

**12 €**

### - La Pavlova

*Meringue craquante, fraise et framboise fraîches, chantilly vanille*

French meringue, fresh raspberries and strawberries, vanilla chantilly

**9 €**

#### **Nos coupes Glacées :**

Craft ice creams and sorbets

Le Colonel : Sorbet citron, vodka **12 €** *(supplément menu carte 3 €)*

Palette de glaces artisanales : *Trois parfums au choix* **9 €**

*chocolat, menthe chocolat, vanille, pistache, noisette, café, citron, mangue, framboise, pêche de vigne, fraise*