La Table de Guillôme

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

MENU 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 €

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

Le restaurant est ouvert du mardi midi au dimanche midi (et soir en juillet et août)

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

Plats végétariens : (V)

Menu Pitchoun 18€

Plat enfant + dessert enfant

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 TRUFFE D'ETE

Servi uniquement au dîner
Served only for diner

Votre Menu ***Amuse Bouche + Entrée + Plat + Dessert*** **75** € *
Create your menu with an Amuse-bouche, appetizer, main course, dessert

Votre Menu ***Amuse Bouche + Entrée + Plat + Fromages + Dessert*** **80** €*
Your menu with an Amuse-bouche, appetizer, main course, cheeses and a dessert

LES ENTREES

Le Vol au vent *(supplément menu carte 2 €)*

Garni aux légumes et foie gras sauce Albufera, jeunes pousses
Stuffed with vegetables and foie gras, Albufera sauce and green salad

22 €

L'œuf

Servi poché, champignons en crème et poêlés, jus de viande
Poached egg, pan-fried mushroom with cream, and meat juice

19 €

Le Calamar *(supplément menu carte 2 €)*

Sauté à cru, comme une carbonara, gnochetti, cebettes

Pan-fried squid, like a carbonara, gnochetti, green onions

22 €

Les Légumes

En millefeuilles, crumble parmesan, jus de légumes rôtis
Vegetables like a layered cake, parmesan crumble, roasted vegetables' sauce

18 €

La Raviole

Au potiron et fromage frais, emulsion de soubise, croutons
Fresh cheese and pumpkin raviole, soubise sauce and croutons

18 €

LES POISSONS

La Sebaste

Le filet cuit de peur, fine raviole à la ricotta, émulsion de crustacés
Redfish snaked, ricotta's raviole and shellfish emulsion

24 €

Les grenouilles

Les cuisses rôties en persillade, écrasé de pomme de terre, jeunes pousses
Roasted frog thighs in persillade, mashed potatoes, green salad

28 €

Le Loup

Le filet cuit minute, endives confites, beurre blanc iodé
Minute cooked filet sea bream, endives confit, salty iodized white butter

25 €

La Saint Jacques *(supplément menu carte 4 €)*

Rôties au beurre, pulpe de topinambour truffée, jus de viande
Roasted with butter scallops, jerusalem artichoke pulp with truffles, meat juice

32 €

LES PLATS VEGETARIENS

Fine Raviole à la ricotta, pulpe de pottimarron au beurre noisette
Ricotta's raviole, mashed pumpkin with butter

24 €

Belles cocottes de légumes, pomme de terre et champignons

Vegetables, potatoes and mushroom cocotte

21 €

LES VIANDES

La Volaille Fermière

Le suprême poêlé, riz croustillant façon paella, jus réduit

Chicken suprême pan-fried, crispy paella style rice

25 €

La pièce de boeuf *(supplément menu carte 4 €)*

Rôtie au sautoir, pomme cocotte et champignons, jus court

Cut of beef sauted, potatoes and mushroom cocotte, served in its own juice

32 €

Le pigeon *(supplément menu carte 2 €)*

En tourte aux légumes confits, mesclun niçois

Pigeon and confit vegetables pie, green salad

30 €

Le Cochon

Le secreto rôti, légumes de saison sautés , jus corsé

Roasted pork secreto, sauted vegetables, full-bodied juice

26 €

LES FROMAGES *(supplément menu carte 3 €)*

Affinés, au lait cru, mesclun niçois et condiments

Raw milk cheeses, mesclun and condiment

12 €

LES DESSERTS

- **Tarte pistache et fleur d'oranger**

Pâte sucrée, praliné pistache, ganache pistache et fleur d'oranger

Orange blossom and pistachio ganaches, sweet tart, pistachio's praline

9 €

- **La Poire**

Madeleine, poire fraîche et compotée, caramel érable, ganache vanille et tonka

Pear fresh and compot, Madeleine biscuit, caramel, vanilla and tonka ganache

9 €

- **Le Coco-choco**

Génoise et glaçage chocolat, Cœur noix de coco

Chocolate sponge cake, coconut filling

9 €

- **Pomme Sarrasin**

Streusel sarrasin, palet pomme, croustillant praliné et ganache au sarrasin

Buckwheat streusel, apple disc, praline crisp and buckwheat ganache

9 €

Colonel *(supplément menu carte 3 €)*

Sorbet citron, vodka

Vodka and lemon sorbet

12€

Palettes de glaces artisanales : trois parfums au choix

Vanille, chocolat, menthe choco, café, pistache, noisette, fraise, citron, framboise, mangue, pêche de vigne
Vanilla, chocolate, mint choco, coffee, pistachio, hazelnuts, strawberries, lemon, raspberries, mango, peach

9€