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 :

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 Maquereau

Mariné à crus,tarte croustillante, légumes grillés aux aromates
Marinated maquerel, crispy tart, grilled vegetables

18 €

L'œuf

Servi poché, crémeux de champignons, poêlée de cèpes, jus de viande
Poached egg, mushroom's cream, pan-fried ceps and meat juice

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, provançal dressing and rocula salad with olive oil

20 €

LES POISSONS

Le Rouget

En filet rôti, marmelade de légumes et panisses frites
Roasted red mulet 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

12 €

LES DESSERTS

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

Pâte sucrée, praliné pistache, ganaches pistache et fleur d'orang

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

9 €

- **La Figue**

Tarte figue et noisette, flocons d'avoines croustillants

Figs and hazelnuts tart, crispy oat flakes

9 €

- **Le Chocolat**

Mousse chocolat, moelleux noisette, croustillant praliné noisette

Chocolate mousse, soft hazelnuts cake, crisped praline and hazelnuts

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, coffe, pistachio, hazelnuts, strawberries, lemon, raspberries, mango, peach

9€