



# LA TABLE DE PIERRE

Emmanuel Lehrer, Chef de cuisine  
Cuisine Contemporaine

## POUR COMMENCER...

LA SALADE NIÇOISE revisitée à notre façon	19€
BAR A SOUPES de saison et ses accompagnements	18€
LES OEUFS COCOTTE, cèpes et girolles en persillade	15€*
LES HUITRES FINES DE CLAIRE, vinaigre à l'échalote et pain de seigle 6/12 pièces	20€/35€

## LA MER & LA TERRE...

LES POISSONS DE PETITES PECHES façon bouillabaisse servis en cocotte	37€
LES COQUILLES SAINT JACQUES, à la plancha, lentilles vertes aux épices et lait de coco	25€
LE FILET DE LOUP, cuit sur la peau et mijoté de Paimpol au jus	30€*
L'ONGLET DE VEAU, juste rôti, petites échalotes juste confites et mousseline de ratte	26€
LES CANNELONIS D'EPAULE D'AGNEAU confits aux aubergines et minestrone de légumes de saison	25€

## LES PATURAGES...

L'assiette de fromages, sélectionnés par la cave d'affinage « Robert Bedot »	12€*
--	------

## LES GOURMANDISES...

LE MILLE FEUILLES, caramélisé et crème à la vanille de Madagascar	10€*
LA TARTE TIEDE AU CHOCOLAT, sorbet fromage blanc	10€
LES POIRES CAMELISEES, sucre Muscovado et pain perdu à la cannelle	10€
L'assortiment de GLACES ET SORBETS réalisés par notre Chef pâtissier	10€

Nos viandes sont d'origine allemande et française  
Nos prix s'entendent taxes et service inclus

\*produit bénéficiant de la réduction de TVA à 5.5 %

Horaires d'ouverture : 12h30 à 14h30  
Opening hours : 12h30pm to 2h30pm