



LA TABLE DE PIERRE

Emmanuel Lehrer, Chef de cuisine

Cuisine Contemporaine

POUR COMMENCER...

LE JAMBON IBERIQUE	35€
Simplement tranché au couteau et quelques légumes au vinaigre pour l'accompagner	
LE KING CRABE	30€
Rôti à l'huile de pistache, émulsion de potimarron et graine de courge	
LE FOIE GRAS DE CANARD	28€
Chaud aux graines de sésame, fricassée de racines au Banyuls et émulsion de légumes d'hiver	
LES SOTS L'Y LAISSE	29€
En tarte fine croustillante de pomme ratte, petites girolles et truffe de Bourgogne	
LE SAUMON MARINE A L'ORANGE	26€
Servi comme des makis et une écume au caviar d'aquitaine	
LES CEPES SERVIS « EN TROIS »	26€
En sandwich à la Ceccina, riquette en soupe mousseuse et poêlés sur une mousseline de ratte	
BAR A SOUPES	18€*
Assortiment de soupes de saison et ses accompagnements	

* produit bénéficiant de la réduction de TVA à 5.5 %

LA MER & LA TERRE...

L'ÉTAL DE LA PECHE DU JOUR... 55€/65€

Poissons rôtis entiers accompagnés de :
mousseline de ratte à la truffe de bourgogne, primeurs de saison

LE HOMARD BLEU 52€

Poêlé au poivre Cubèbe, fricassées de légumes oubliés et fruits sec,
les pinces croustillantes à l'estragon

LES ROUGETS DE MEDITERRANEE 40€

Cuits sur la peau, ratatouille des îles, fenouil croquant et jus d'arêtes au basilic

LES COQUILLES SAINT JACQUES 35€

Façon Tatin, oignons pissaladière et jus au combava

BŒUF SIMMENTAL & GRAINE DE PARADIS 41€

Morceau taillé dans le filet, quelques cèpes du pays rôtis
et d'autres crus à l'huile de truffe et mousseline de rattes

LE VEAU DE L'AVEYRON 50€

La côte rôtie, os à moelle à la fleur de sel, mijoté de Paimpol à l'ail

LES PATURAGES...

L'assiette de fromages, sélectionnés par la cave d'affinage « Robert Bedot » 14€*

LES GOURMANDISES...de notre Chef Pâtissier Jérémy Del Val

LE BABA 12€*

Imbibé au vieux rhum, gingembre, citron vert,
minestrone de fruits exotiques et sorbet passion

LE CITRON 12€

En fine tarte chiboust, en sorbet et quelques friandises au basilic pour l'accompagner

LE SOUFFLE A LA POIRE 12€

Poché dans un léger sirop au safran, sorbet poire williamine

L'HIBISCUS 12€

En sorbet et déclinaison choco-mangue

LE CHOCOLAT GRAND CRU ASHANTI 67% 12€

Spirale crémeuse à la cacahuète et sorbet à l'orange Maltaise

Nos viandes sont d'origine allemande et française

Nos prix s'entendent taxes et service inclus

Horaires d'ouverture : 19h30 à 21h30

Opening hours : 7h30pm to 09h30pm