

MENU

LA TABLE *Aimé*

ENTRÉES

Soupe de petits pois, œuf parfait, croutons, chips de lard, oignons frits

Arlequin de tomates anciennes, burrata crémeuse et huile d'olive bio

Tartare de bœuf minute, ketchup maison (+4€)

PLATS

Maigre de ligne, pique de chorizo, sauce vierge, tarte fine aux légumes

Pavé de quasi de veau, mousseline de carotte jaune, jus au Grenat du Domaine Cazes, compotée d'oignons (+5€)

Suprême de pintade farci (champignon, persillade) gnocchi maison et shitaké

DESSERTS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Parfait glacé à l'anis, sablé breton, marmelade de mirabelle, sorbet citron

Dacquoise chocolat noir, ganache mascarpone café, glace café, crumble(+3€)

Crème légère romarin, glace miel, coulis de melon, amandes caramélisées

MENU ENFANT

Filet de poulet ou poisson du jour accompagné de légumes de saison

Moelleux chocolat

15€

2 plats : 27€ - 3 plats : 30€ - 4 plats (assiette de fromage comprise) : 35€

Laissez-vous tenter par un accord parfait avec les vins du Domaine Cazes :

3 verres de vin - 15€

Cocktail & 3 verres de vin - 20€



#latabledaime