



une Table qui prend son temps

Chaque matin, nous façonnons nos **pâtes fraîches** à la main,
à partir d'une semoule bio du Moulin Marion.
Notre focaccia lève doucement, portée par un levain naturel.

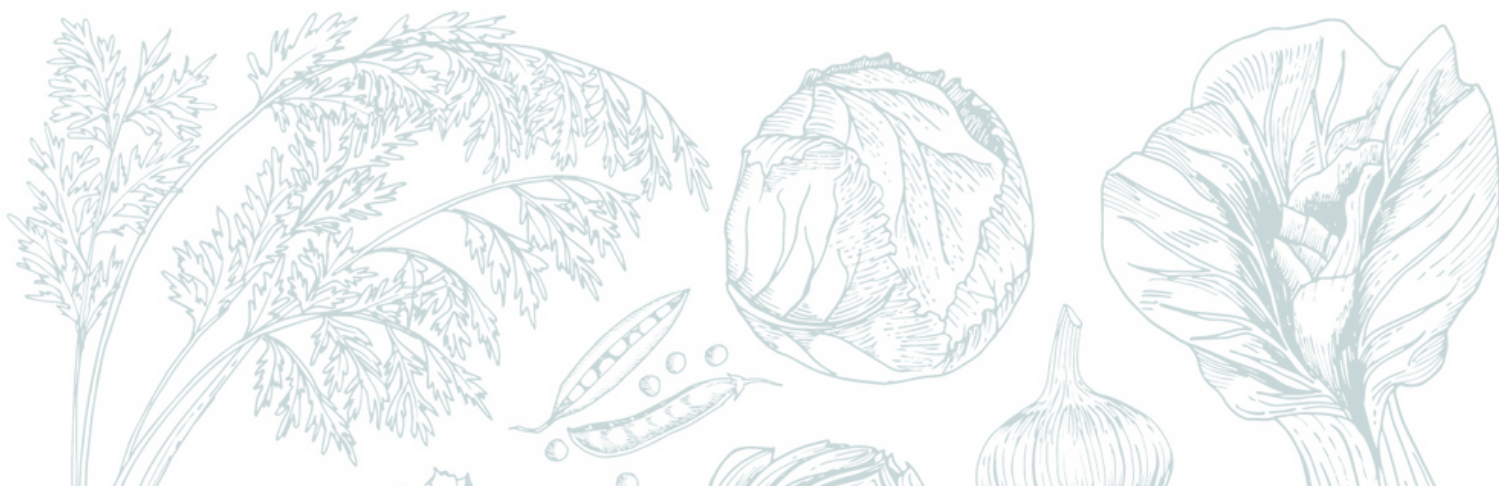
Le **potager** guide nos envies :
herbes fines, jeunes pousses, légumes, fruits...
Ce que la terre donne, nous le mettons en valeur.

Nos produits viennent de **tout près**,
de femmes et d'hommes qui cultivent avec respect et passion.

Une cuisine **simple, engagée, vivante**.
Qui change avec les **saisons**.

Et parle du **lieu**.

Jean-Marie le Rest



La Carte

ENTRÉES

Ouf parfait

Mousseline de butternut,
châtaignes confites,
croutons dorés

15

Terrine de porc et volaille

au citron confit, moutarde,
Chutney de pommes

15

PLATS

Pâtes du moment

Conchiglie au parmesan et
jambon truffé

23

Onglet de boeuf

Rôtie au beurre doux,
pommes de terre grenailles

29

Espadon

Snacké à l'huile d'olive vierge,
sarrasin cuit comme un risotto
aux herbes fraîches, sauce aux
câpres

26

Le Burger montagnard

Steak haché de bœuf charolais,
morbier, poitrine de porc fumé,
oignons confits, sauce poivre

23

DESSERTS

Café ou thé gourmand

10

La Tarte Tatin à partager

Glace à la vanille de Madagascar,
crème mascarpone vanille,
caramel beurre salé

16

Menu du Marché

MIDI UNIQUEMENT

Entrée du marché

Salade de céleri-rave, pomme Granny,
saumon mariné

Plat du marché

Filet de merlu, mousseline de
céleri-rave, beurre blanc au citron

Dessert du marché

Pomme rôtie au four, caramel
au beurre salé

Entrée + plat ou plat + dessert - 26

Entrée + plat + dessert - 34

La Table des Petits

14

- 12 ans

Pâtes fraîches sauce tomate et basilic
Filet de poisson aux légumes du jardin
Aiguillettes de poulet frites

Glace, sorbet ou madeleines

Viandes d'origine France et Espagne.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.