LA TABLE DE GUILLÔME

Ouvert du mardi au samedi pour le déjeuner et le dîner,
le dimanche pour le déjeuner

Guillaume et Jérôme, ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent la bienvenue.

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, c'est pourquoi nous souhaitons partager avec vous cette citation d'Auguste Escoffier :

« La Cuisine est un art, et tout art demande patience... »

- *La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible à l'accueil*
- *L'origine des viandes est consultable à l'accueil*

LES ENTREES

*** Les Lentilles corail**

En velouté crémeux, royale de foie gras confit, croutons

Lentils cream soup, duck foie gras custard, croutons

18 €

*** L'Artichaut*** *supplément 3€*

En raviole a la ricotta, chips d'artichaut croustillantes

Artichoke and ricotta raviolo, crispy artichoke chips

20 €

*** L'Os à moelle**

Gratiné à la fleur de sel, poêlée de champignons, herbes fraiches

Marrow bone gratinated with sea saltflakes, sautéed mushrooms

17 €

*** L'Œuf**

« A la Frita » de mon enfance

Fried egg, candied onions and pepper, tomato, garlic bread slice

16 €

*** Le Maquereau**

Façon escabèche au vin blanc, carottes, oignons et citron

Mackerel « escabèche » cooked in white wine, carots, oignons and lemon

17 €

LES POISSONS

* La Lotte* *supplément 3€*

La joue, en ragout à l'armoricaine, puntalette safranées, persillade
Burbot « Armoricaine » stew, saffron puntalette pasta, parslay-garlic mixture

27 €

* La Noix de Saint Jacques

Rôtie au beurre demi-sel, gremolata de chou-fleur, vinaigrette aux baies rouge
Pan-seared scallops, « gremolata » coliflower, red berries vinaigrette

27 €

* Le Turbot* *supplément 5€*

Rôti sur l'arête, marinière de légumes d'hiver, jus court
Roasted on bone turbot fish, vegetables, meat broth

28 €

* Le Loup

Le dos cuit sur la peau, fine purée de topinambour, grenailles confites, jus réduit
Pan-fried sea bass, Jerusalem artichoke mash, candied potatoes, meat broth

26 €

LES VIANDES

*** La Volaille fermière**

Pochée, potimarron confit, crème d'ail frais, jus perlé

Poached free-range hen, candied kury squash, garlic cream, pearled jus

25 €

*** Le Lapin**

Le Râble farci à la provençale, mille-feuille de légumes de saison
Rabbit saddle stuffed « à la provençale », vegetables mille-feuille

26 €

*** Le Bœuf**

Confit 7 heures, comme un parmentier, pomme de terre croustillante

Candied beef cooked 7 hours, like a sheperd's pie

26 €

*** Le Pigeon** ** supplément 5€*

En chou farci au foie gras, sauce au porto, mélange de jeunes pousses
Cabbage stuffed with partridge and foie gras, porto sauce, mesclun greens

28 €

LES FROMAGES ** supplément menu 3€*

Affinés au lait cru, mesclun niçois à l'huile d'olive

Raw milk cheeses, mesclun greens

10 €

LES DESSERTS

*** Le Chocolat*** *supplément 3€*

Biscuit cookie, crémeux chocolat blanc et noir, noix grillées

Cookie, white and black chocolate cream, roasted nuts

9 €

*** La Tonka**

En éclair croustillant, mousse légère à la tonka, praliné croustillant

Light mousse éclair with tonka bean, crispy pralin

8 €

*** Le Citron**

En verrine, crème citron mascarpone, éclats de meringue, spéculos croquant

Lemon and mascarpone cream, meringue pieces, crunchy speculos

8 €

*** Les Glaces**

Palette de glaces artisanales

Craft ice creams and sorbets

8 €

*** Les Fruits exotiques**

Facon Pavlova, compotée de fruits, chantilly, coulis exotique

Exotics fruits Pavlova, chantilly cream , exotic fruits coulis

8 €

MENU RETOUR DU MARCHE

Au déjeuner, uniquement en semaine

* Plat du jour : **16,90 €**

* Plat du jour + Entrée : **21,90 €**

* Plat du jour + Dessert : **21,90 €**

* Entrée + Plat + Dessert : **26,90 €**

MENU CARTE 34,90 €

Tous les jours au déjeuner et au dîner

Composez votre Menu :

Entrée, Plat et Dessert

Au choix à la carte

Certains plats font l'objet d'un * *supplément menu* à ajouter au prix du menu carte