

# Menus Groupes

## Menu 3 plats à 45€

Tartare de daurade, aux herbes fraîches,  
Brandade, crémeuse au raifort d'Alsace, œufs  
de poisson fumés

**OU**

Velouté de butternut, noisettes torréfiées,  
œuf mollet en croute

**OU**

Bonbons de foie gras à la mangue et gelée à  
l'Espelette SUPP 5€

---

Filet de daurade rôtie, gâteau d'endive  
parfumé à l'huile de truffe

**OU**

Le veau rôti à l'ail, écrasée de pommes de  
terre truffée

---

Poire pochée au vin d'épices, espuma  
spéculos et glace vanille

**OU**

Tiramisu aux pommes confites

## Forfaits boissons

**22€** Accord mets et vins 2 verres  
(eau et boissons chaudes inclus)

**29€** Accord mets et vins 3 verres  
(eau et boissons chaudes inclus)

## Suppléments

Chariot de fromages affinés 12 € par  
personne

Gâteau d'anniversaire en remplacement sur  
demande

## Menu 4 plats à 65€

Amuse-bouche

Tartare de daurade, aux herbes fraîches,  
Brandade, crémeux au raifort d'Alsace, œuf de  
poissons fumés

**OU**

Velouté de butternut, noisettes torréfiées,  
œuf mollet en croute

**OU**

Bonbons de foie gras à la mangue et gelée à  
l'Espelette SUPP 5€

---

Filet de daurade rôtie, gâteau d'endive parfumé  
à l'huile de truffe

**OU**

Cabillaud poché, risotto aux champignons,  
tempura de shiitaké

---

Le veau rôti à l'ail, écrasée de pommes de  
terres truffée

**OU**

Suprême de Volaille de Bresse fumée,  
confit de champignons, petites laitue  
braisée, pommes rattes aux Munster

---

Brownie chocolat, crémeux cacahuète, glace  
caramel beurre salé


**OU**

Poire pochée au vin d'épices, espuma  
spéculos et glace vanille

**OU**

Tiramisu aux pommes confites

## RÉSERVATION

 03.89.31.93.19

 [contact@tabledelouise.fr](mailto:contact@tabledelouise.fr)

