

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

