



LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

MENU ECRITURE

PREMISSE

Mise en bouche

PREMIER CHAPITRE

Fausse tarte aux girolles, crémeuses, acides, persillées

DEUXIEME CHAPITRE

Bar cuit à la vapeur d'algues et aux agrumes, pomme suédoises et couteaux aux herbes

TROISIEME CHAPITRE

Pithivier au pigeon servi avec frisée, betterave et cuisse confite

QUATRIEME CHAPITRE

Nougat de chèvre frais et piquillos givrés

DERNIER CHAPITRE

Mais en texture, vanille et chocolat blanc

Menu en Cinq Chapitres 75€ - accords mets & vins 50€

Menu en Quatre Chapitres 59€ - accords mets & vins 38€

MENU RETOUR DU MARCHE

*Proposé uniquement pour le déjeuner
selon les sélections du Chef Younesse Bouakkaoui*

*Entrée – Plat – Dessert
Café ou Thé*

Menu 35€ - Accords mets & vin 20€

LA CARTE

LE COMMENCEMENT

L'œuf fermier mollet, mayonnaise végétale et sabayon aux langues d'oursin, caviar Sturia 22€

Foie gras poêlé du Périgord, poire, pineau des Charentes et pain d'épices 25€

Fausse tarte aux girolles, crémeuses, acides, persillées 22€

LA CONTINUATION

Bar cuit à la vapeur d'algues et agrumes, pomme suédoise et couteaux aux herbes 36€

Le Homard bleu cuit sur carapace, coco de Paimpol, verveine et beurre monté 48€

Pithivier au pigeon servi avec frisée, betterave et cuisse confite 42€

Cœur de ris de veau en croute d'argile au cacao et citron, cèleri sous toutes ses forme, jus au tamarin 39€

LA FINALITE

Sélection de fromage de notre affineur 15 €

Totem chocolat et poivres rares 15€

Tagliatelles de pomme granny Smith rafraichies aux herbes de chez Jérôme 15€

Maïs en texture, vanille et chocolat blanc 15€

**Le restaurant est ouvert pour le déjeuner du Mercredi au Vendredi de 12h à 14h,
et du Mardi au Samedi pour le dîner de 19h30 à 22h.**