

LA TABLE DE MONTAIGNE

Chef Younesse Bouakkaoui



Le restaurant est ouvert du Mercredi au Samedi pour le déjeuner
& du Mardi au Samedi pour le dîner.

MENU EN QUATRE CHAPITRES - 49€

**Moutarde Verte Givrée aux herbes ,
betteraves et herbes de Benoit**

Mustard with frosted herbs , beetroots

Foie Gras ,Cerises Agastache

Foie gras cherry marmelade and herbs agastache

Lieu Jaune de nos Côtes en vert & noir ,sabayon aux coquillages

Yellow pollack from our coasts in green & black, sabayon with shells

Ou / Or

Veau de chez Wilfried au jus , Mijotés de Légumes de Jérôme

Veal Breast and juice , vegetables stew

Vacherin

Framboises ,roquette & pistache

Vacherin, raspberry arugula salad pistachio

LA TABLE DE MONTAIGNE

Chef Younesse Bouakkaoui



Le restaurant est ouvert du Mercredi au Samedi pour le déjeuner
& du Mardi au Samedi pour le dîner.

MENU EN CINQ CHAPITRES - 59€

**Moutarde Verte Givrée aux herbes ,
betteraves et herbes de Benoit**

Mustard with frosted herbs , beetroots

Foie Gras ,Cerises Agastache

Foie gras cherry marmelade and herbs agastache

Lieu Jaune de nos Côtes en vert & noir ,sabayon aux coquillages

Yellow pollack from our coasts in green & black, sabayon with shells

Et / And

Veau de chez Wilfried au jus , Mijotés de Légumes de Jérôme

Veal Breast and juice , vegetables stew

Vacherin

Framboises ,roquette & pistache

Vacherin, raspberry arugula salad pistachio

LA TABLE DE MONTAIGNE

Chef Younesse Bouakkaoui



Le restaurant est ouvert du Mercredi au Samedi pour le déjeuner
& du Mardi au Samedi pour le dîner.

MENU RETOUR DU MARCHÉ - 29€

Entrée

Plat

Dessert

Café ou Thé

Proposé uniquement pour le déjeuner
selon les sélections du Chef