



## *Le menu de la Table de Rose*

### **Amuse bouche**

---

### **Entrées**

**Pâté Croute façon "Pan Con Tomate", jambon de Mangalitza et Ajoblanco**

**ET**

**Escargots persillés, velouté herbacé**

---

### **Plats**

**Vert velours d'Auvergne au coeur tendre, éclats de jeunes pousses**

**OU**

**Médailon de lotte, émulsion marbrée au Saint-Péray tranquille, et ortiles, petits pois, asperges vertes, pollen**

---

### **Création fromagère**

---

### **Dessert**

**Chocolat crémeux et croustillant, miel et crème glacée reine des prés**

*Menu Complet : 70€*



## La carte

### Les Entrées

Escargots persillés, velouté herbacé 19€



Pâté Croute façon "Pan Con Tomate", jambon de Mangalitza et Ajoblanco 19€



Tartelette fine de légumes du printemps, brousse fouettée à l'ail nouveau, et sa glace au pastis (Végé) 12€



Sandre fumé, tartare de betterave et mousseline de pomme de terre 18€

### Les Plats

Vert velours d'Auvergne au coeur tendre, éclats de jeunes pousses 29€



Médaille de lotte, émulsion marbrée au Saint-Péray tranquille, et ortilles, petits pois, asperges vertes, pollen 29€



Crique Ardéchoise aux Cèpes - salade verte (Végé) 22€



Côte de bœuf (pour 2) 35€/pers

Frites - salade verte

Sauce au poivre et mayonnaise aux herbes

*Pour les Loulous*

Ravioles de la Mère Maury à la crème  
et aiguillettes de poulet fermier

Glace au choix  
12€



## *La carte*

### **Les Fromages**

**Les Fromages secs de la Table de Rose 8€**



**Faisselle miel, crème et sucre 7€**

---

### **Les Desserts**

**Chocolat crémeux et croustillant, miel et crème glacée**

**reine des prés 13€**



**Soupe de fraise rhubarbe, crème montée et**

**rhubarbe confite 10€**



**Pain de Gênes, confit d'agrumes, mousse mandarine, voile citron 12€**



**Le café ou thé gourmand 12€**

**& nos 3 minis desserts**

*\*Pour les allergènes, veuillez vous adresser au serveur, merci*

