



Le menu de la Table de Rose

Amuse bouche

Entrées

Crémeux brocolis et blettes, légumes tout azimut, eau végétale

ET

Escargots persillés, velouté herbacé

Plats

Ballottine de pintade, duo de carottes et jus à l'ail noir

OU

Rouget en portefeuille, douceur de courgette et huile de basilic

Création fromagère

Dessert

Pogne façon pain perdu, rhubarbe, thym citron

Menu Complet : 70€



La carte

Les Entrées

Escargots persillés, velouté herbacé 19€

○
Gaspacho rouge, fromage crémeux et melba à l'ail 16€

○
Crémeux brocolis et blettes, légumes tout azimut,

eau végétale (Végé) 14€

○
Carpaccio de daurade, autour du fruit rouge 21€

Les Plats

Ballottine de pintade, duo de carottes et jus à l'ail noir 29€

○
Rouget en portefeuille, douceur de courgette et huile de basilic 29€

○
Tian de légumes, velours de poivron et estragon (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 Desserts

Création fromagère 8€



Tacos chocolat, miel et noisettes 15€



**Fraises de Sylvain et Angélique Ferme de Lapras,
citron et verveine 13€**



Pogne façon pain perdu, rhubarbe, thym citron 12€

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

