

Nous vous proposons deux lieux où  
vous pouvez trouver de bon accord  
avec la cuisine de Vincent

*Jean Jacques et Arnaud*

(cavistes à Saint Étienne –  
Le Verre Galant)



Et

*Bruno Lardon et son équipe*

(cavistes à Saint Genest Malifaux –  
La Cave à Nous)



Nous accueillons  
La distillerie La Source ainsi que  
d'autres partenaires afin de vous  
faire découvrir leur travail

Du 18 au 20 décembre

Du 22 au 24 Décembre

et du 28 au 31 décembre

de 10h à 18h



*Route de Saint Genest Malifaux*

42660

*SAINT ROMAIN LES ATHEUX*

Tél : 06-98-53-89-07

Mail : [tabledeschamps@gmail.com](mailto:tabledeschamps@gmail.com)



Afin de profiter tous de nos familles  
et de nos amis, nous vous proposons  
de venir à vous le temps d'un repas

Nos Menus à emporter  
seront disponible le:

*Mercredi 24* de 10h à 18h

*Jeudi 25* de 10h à 12h

Et

*Mercredi 31* de 10h à 17h

A venir récupérer sur place



**Sur Réservation avant le**

**Samedi 20 décembre**

ATTENTION

QUANTITES LIMITEES

# Nous vous laissons composer votre menu selon vos envies afin de profiter pleinement de ces fêtes de fin d'année 2025

## Trilogie de Mise en bouche : 6, 30€ / personne

*Cracker aux noix  
et sa mousse de Foie de volaille*

*Panacotta de cèpes de nos forêts  
et crémeux aux noisettes et chicorée*

*Wrap à la truite marinée,  
crabe et avocat*



## Les Entrées : 9€/ personne

*Dôme de Haddock  
et crémeux de fenouil  
Gaufre à l'anis vert et aneth*

*Ou*

*Tartine de Bœuf confit  
gratinée à l'oignon,  
salade de mâche  
(servir chaud)*

*Ou*

*Velouté de Topinambours  
à la fève de Tonka  
et noisettes Torréfiées  
(servir chaud)*



## Les plats : 15€ / personne

*Gambas grillées,  
Croustillant de Pommes de Terre,  
Légumes de saison Rôtis,  
Et sa bisque corsée*

*Ou*

*Pintade de La Ferme Odouard  
- Cuisse en pastillas  
butternut et courges spaghetti  
- Filet en douce cuisson  
sur sa purée de potimarron,*



## Les Gourmands:

*Truite en Gravelax 50€ Le Kilo*

## Les Gourmandises : 6€/ personne

*Macaron au chocolat au cœur de cèpes  
et son croustillant au praliné*

*Ou*

*Entremet façon cheesecake  
À la mangue  
Sur un biscuit spéculoos*



## Les Mignardises : 3,50€/ personne

*Verrine de mousse au chocolat  
et son granola*

*Carrot cake à l'orange*

*Guimauve à la Framboise*

