

Indication d'un menu-type à 32 euros –

Modification en fonction des approvisionnements et saison

La Table est fermée du 15 septembre au 15 octobre tous les ans

Accompagnement Apéritif / Entrée *La plupart du temps :*

- ▶ Crevettes à la persillade et à la plancha
- ▶ Accras de morue / Flan de Butternut / Quiche aux légumes en hiver
- ▶ Gravlax de saumon/ Sauce aneth-citron vert
- ▶ Tomates anciennes marinées en été



Plat principal au choix : *La plupart du temps*

- ▶ Magret de canard vinaigre de framboise – miel à la plancha
- ▶ Aiguillettes de poulet marinées aux cèpes et à la crème
- ▶ Faux-filet de boeuf grillé à la plancha
- ▶ Carré de veau (faux-filet) de veau grillé à la plancha
- ▶ Poisson : filet de poisson blanc au four / filet de grondin à la provençale en été
- ▶ Accompagné d'un gratin du moment (soit dauphinois/ou choux-fleurs en hiver ou ravioles/courgettes et / ou tomates/aubergines en été)



Plateau de fromage



1 Dessert au choix *La plupart du temps*

- ▶ Crème brûlée
- ▶ Tiramisu soit framboise soit classique au café selon le moment
- ▶ Sorbet citron avec ou sans limoncello



Le vin est inclus dans le prix (Côte du Rhône blanc, rouge et rosé Saint-Maurice - Drôme) ainsi que l'eau en bouteille

Les plats végétariens doivent être commandés à la réservation minimum 24 h à l'avance

1 CAFE

Apéritif supplémentaire	2 €
Digestif /alcool fort type Poire ou Mirabelle ou autre	2 €

¹ Prix standard à 32 €. Prix spécifique pour occasions tels que réveillons, St-Valentin etc... avec produits de luxe proposés à la réservation

La Table de Jean-Louis est ouverte de 12h à 15h et de 19h à 22h30

Réservation 24h à l'avance minimum Tel : 06 03 22 39 01