

La Table de Nernier vous propose en ce moment :

Entrées :

- Panna Cotta de lentilles vertes du Puy, saucisse de Montbéliard et moutarde Meaux 17€
- Nage de moules du Bouchot, marinière safranée, julienne de légumes 18€
- Filet de cerf en carpaccio, pickles de légumes de saison, coing confit
 - Foie gras poêlé du sud-ouest, petites Girolles 26€

Les plats :

- Risotto à la courge, gorgonzola et noix 28€
- Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, patates douces, trompettes de la mort, jus miel-balsamique 35€
- Filet de morue de la maison Barquero, fondue aux poireaux, sauce à l'oseille 38€
- La chasse du moment en sauté, garniture saisonnière 35€

Les desserts :

- Autour du marron et du fruit de la passion 14€
- Entremet coin, noisettes 12€
- Tout chocolat, poivre de Sechuan, crumble 14 €
- Assiette de fromages secs sélectionnés 14 €

Menu à 42 € :

- Panna cotta de lentilles vertes de Puy, saucisse de Montbéliard, moutarde de Meaux
- Risotto à la courge, Gorgonzola et noix
- Entremet coin, noisettes

Origines : Moules/foie gras/cerf/canard/chevreuil : France

Morue :Espagne

