

La Table de Nernier vous propose en ce moment :

Entrées :

- Tarte fine a la courge, fromage de chèvre, miel, noisettes 17€
- Tartare de noix de Saint-Jacques bretonnes, vitelottes, salicorne 22€
- Filet de cerf en carpaccio, pickles de légumes de saison 21€
- Médailлон de Foie Gras, coing, chocolat, brioche 25€

Plats :

- Risotto aux champignons, huile de truffe, Beaufort 29€
- Pavé de Sandre, Fregola Sarda, sauce meurette 36€
- Paleron Angus façon Pot-au-feu, pommes grenailles, sauce gribiche 34€
- Carré d'agneau des Alpes de Haute-Provence, légumes racines, jus réduit 42€

Desserts :

- Autour de la châtaigne et du fruit de la passion 14€
- Poire pochée aux épices douces, crème diplomate à l'Amaretto 14€
- Tarte aux noix, caramel, chocolat 14 €
- Assiette de fromages secs sélectionnés 14 €
- Mousse de Mont D'Or 14€

Menu à 42€

Tarte fine a la courge, chèvres, miel, noisettes

Risotto aux champignons, huile de truffe, Beaufort

Poire pochée aux épices douces, crème diplomate à l'Amaretto

Origines des viandes et poissons :

- Saint-Jacques/ Cerf/ Foie-gras /Agneau : France
- Boeuf Angus : Irlande
- Sandre : Pologne