



LA TABLE DE SORGUES

Inspiré par les saisons, le Chef Stéphane Riss élabore sa carte avec des produits du moment.
Les menus peuvent être modifiés en fonction du marché.

L'annoncé au déjeuner, déclinaison en 3 plats (entrée, plat et dessert) Du mardi au vendredi (hors jours fériés)	28.00 €
Menu Marché - Déclinaison en 3 Plats (entrée, plat et dessert)	33.00 €
Menu Délice - Déclinaison en 4 Plats (2 entrées, plat et dessert)	42.00 €
Menu Découverte - Déclinaison en 5 Plats (2 entrées, poisson, viande et dessert)	52.00 €
Menu Enfant - Servi en petite portion au choix à la carte (entrée, plat et dessert)	18.00 €
A La Carte :	
Entrées :	14.00 €
Plats :	24.00 €
Chariot de Fromages :	Petite assiette : 6.00 € Assiette 9.00 €
Desserts :	8.00 €

Entrées :

Cannelloni de Concombre et Tourteau, Pulpe de Tomates
Tartare de Veau, Grenade et Passion, Sablé Parmesan et Déclinaison de Choux-Fleurs
Croustillant de Joles de Cochons et Langoustines Rôties

Poissons :

Pavé de Maigre Sauvage, Fenouil et Agrumes
Médailon de Lotte, Coco Curry et Citron vert, et Epeautre du Ventoux

Viandes :

Epaule d'Agneau de la Crau Confite, Coulis de Piquillos
Longe de Veau au Sautoir, Girolles, Cœur de Sucrine et Mousseline de Pommes de Terre

Desserts :

Dôme Chocolat Caramel Beurre Salé, Chantilly Caramel et Sorbet Chocolat
Tartelette Poire et Glace au Miel
Sablé Aux Quetsches-Fromage Blanc, et Glace Fromage Blanc

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Prix Nets