



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) 28.00 €
Du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Menu Marché - Déclinaison en 3 Plats (entrée, plat et dessert) 35.00 €

Menu Délice - Déclinaison en 4 Plats (2 entrées, plat et dessert) 44.00 €

Menu Découverte - Déclinaison en 5 Plats (2 entrées, poisson, viande et dessert) 54.00 €

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 :		9.00 €

Entrées :

Terrine de Lotte et Saumon Mariné à l'Anis, Salade d'Herbes
Tartare de Bœuf, Gambas Rôties, Radis Noir, Céleri et Avocat
Saint-Jacques Snackées, Tombée de Choux Chinois, Sheetake, Consommé de Langoustine à la Citronnelle

Poissons :

Saint-Pierre Poché, Aioli Tiède et Nage de Poissons
Médaille de Lotte, Coco Curry et Citron vert, et Epeautre du Ventoux

Viandes :

Epaule d'Agneau de la Crau Confite, Coulis de Piquillos
Filet de Bœuf Bio, Avec Son Parmentier et Légumes du Moment

Desserts :

Dôme Chocolat Caramel Beurre Salé, Chantilly Caramel et Sorbet Chocolat
Tartelette Poire et Glace au Miel
Millefeuilles Aux Pommes, Glace Vanille

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

Prix Nets