



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) 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 :

Carpaccio de Saint-Jacques, Vinaigrette Passion et Grenade
Cannelloni de Ris de Veau, Asperges Vertes de l'Oiselet et Crème de Panais
(avec une râpée de Truffes, supplément + 6€)

Poissons :

Dos de Cabillaud, Epinards, Coques et Beurre Blanc Citronné
Merlu de Ligne, Artichauts Barigoule et Crème de Topinambour

Viandes :

Selle d'Agneau de La Crau en Deux Cuissons, Haricots Coco et Légumes du Moment
Filet de Canette, Gingembre Citron vert et Sésame, Polenta et Poêlée de Légumes

Desserts :

Savarin Exotique, Minestrone de Fruits de Saison et Glace Pina Colada
Poires Rôties, Croustillant Anis-Sésame et Glace Caramel Beurre Salé

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

Prix Nets