



LA TABLE D'EUGÈNE

AU DEJEUNER

(Du Mardi au Samedi)

Amuse bouche

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 35€

Gourmandise

Amuse bouche

Entrée/ Plat/ Dessert 42€

Gourmandise

Eau micro filtrée plate ou gazeuse à discrétion.

MENU DE SAISON

ENTRÉES

Maquereau à la flamme*/ eau de rhubarbe-fleurs/ betterave-piment*.

Risotto d'épeautre*/ Roquefort*/ petits pois/fèves/asperge verte.

PLATS

Râble de lapin à l'ail des ours/ brocolis*/ shiitake/ condiment pipian*.

Pêche du jour*/ chou-fleur*/ chou rave/ praliné cacahuètes*/ citron vert/ mozzarella*.

DESSERTS

Fraises de Carpentras/ sablé croquant vanille*/ pâte de fruits/ chantilly*/ sorbet hibiscus.

Mi-cuit chocolat-tonka*/ caramel laitier vanille*/ crème glacée noix-flouve*.

Viande d'origine France. Les * correspondent aux allergènes possibles

Prix nets TVA 10% (Hors Boissons alcoolisées) – Service compris
Provenance des viandes : Union Européenne
Les menus sont composés par Geoffroy M., Francois V.