



LA TABLE D'EUGÈNE

MENU DE SAISON

ENTRÉES

Ravioles de volaille/ ragout de champignons/ jus truffe/ émulsion vin jaune.

Carotte/ ceviche de haddock/ livèche/ satsuma/ piment.

PLATS

Pêche du jour*/ artichaut/ citron confit/ racine de cerfeuil/ émulsion barigoule/ thym-citron.

Echine de cochon Ibérique/ piment fumé/ boudin-chipotle/ yaourt fumé/ jus cochon à l'encre.

DESSERTS

Mont-Blanc/ meringue/ orange/ raisin/ rhum.

Mille-feuille coing/ croustillant aux épices/ noix/ crème glacé safran.

AU DEJEUNER

(Du Mardi au Samedi)

Amuse bouche

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 38€

Gourmandise

Amuse bouche

Entrée/ Plat/ Dessert 45€

Gourmandise

Eau micro filtrée plate ou gazeuse à discrétion.

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.