



LA TABLE D'EUGÈNE

Menu Carte

(Du Mardi au Samedi)

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 38€

Entrée/ Plat/ Dessert 48€

Eau micro filtrée plate ou gazeuse à discrétion.

MENU DE SAISON

ENTRÉES

Tomate/ lait fermenté/ basilic/ mozzarella/ olive.

Dorade/ gingembre/ coriandre/ ponzu/ daïkon.

Chipiron/ aubergine/ curry/ piquillos/ pignon.

Raviole de volaille/ foie gras/ vin jaune/
champignons/ jambon.

Croustillant de pied de veau/ coco de Paimpol/
Xérès.

PLATS

Côte de cochon Duroc/ risotto de coquillettes à
la truffe/ jus de cochon Truffé.

Suprême de volaille fermière/ racines/ BBQ/
levure/ jus de cuisson.

Lieu jaune/ betterave jaune/ maïs/ haddock/
beurre fumé.

Cabillaud/ piperade/ pdt/ safran.

Légumes de Mr Roy/ jus de légumes fermentés.

DESSERTS

Baba au Rhum/ agrumes/ chantilly.

Crème citron/ sablé breton/ gelée vanille/
meringue/ sorbet citron.

Pavlova fruits rouges/ coulis/ sorbet fruits rouges.

Sphère chocolat Tonka.

Mirabelle/ crème glacée Philadelphia/
amande/ tuile vanille.

Café gourmand.

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