



LA TABLE D'EUGÈNE

MENU DE SAISON

ENTRÉES

Menu Carte

(Du Mardi au Samedi)

Foie gras de canard/ lillet-sumac/ chutney fruits d'automne/ raisin.

Dorade/ gingembre/ coriandre/ ponzu/ daïkon.

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

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 38€

PLATS

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

Filet de veau/ artichaut/ vadouvan/ eringis/ citron confit.

Mulet noir/ topinambour/ dashi/ mirabelle/ graines de moutarde.

Entrée/ Plat/ Dessert 48€

DESSERTS

Eau micro filtrée plate ou gazeuse à discrétion.

Baba au Rhum/ agrumes/ chantilly.

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

Sphère chocolat Tonka.

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.