



MENU AUVERGNE 39€

1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT,
1 BOUTEILLE DE 75CL POUR TROIS PERSONNES, EAU MINERALE, CAFE
CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

Menu Valable du 1 Avril 2019 au 30 Septembre 2019

ENTREES AU CHOIX

- Terrine maison « Petit Marguery » chutney aux fruits
- Millefeuille d'aubergines et ricotta, servi tiède, vinaigrette aux fruits secs
 - Bouchée d'espadon au piment d'Espelette, niçoise de légumes

PLATS AU CHOIX

- Echine de porcelet confite à la mélasse de grenade, pommes grenailles rissolées et bouquet de cresson
- Paleron de veau cuit à basse température aux quatre épices, tajine de légumes à la coriandre
- Pavé de lieu, courgettes meunières, tomates grappes cerises rôties, coulis de carottes à l'orange

DESSERTS AU CHOIX

- Coulant au chocolat amer et crème de mascarpone
- Panna cotta griotte et son coulis de fruits rouges, sacristain au sucre Candy
 - Croustillant aux amandes et fraises de Carpentras

BOISSONS

VIN BLANC : IGP Côtes de Gascogne 2017

VIN ROUGE : Château de Bordes Quancart 2014

ROSE : Languedoc, Sapinière 2017

Vittel

Perrier fine bulle

Café & Mignardises



MENU MORVAN 45€

1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT,
1 BOUTEILLE DE 75CL POUR TROIS PERSONNES, EAU MINERALE, CAFE
CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

Menu Valable du 1 Avril 2019 au 30 Septembre 2019

ENTREES AU CHOIX

- **Vichyssoise d'asperges vertes ou petits pois (selon la saison),
crème légère au curcuma, chips de coppa**
- **Rafraichi de melon, copeaux de jambon Serrano, sorbet basilic**
- **Tranche de tomates Marmande rôties à la fleur de sel, Burratta des Pouilles**

PLATS AU CHOIX

- **Pavé de veau français doré au sautoir, crumble d'aubergine,
coulis de piquillos**
- **Pavé d'espadon de l'océan indien, courgettes de Provence farcies à la ricotta
et fenouil, pistou**
- **Suprême de poulet Bio, écrasée de pommes de terre de la ferme du Bourg,
Coulis de cresson**

DESSERTS AU CHOIX

- **Cheese cake au chocolat blanc vanillé Bio et mûres**
- **Semi-fredo glacé aux framboises et éclats de meringue**
- **Griotinnes au Kirsh et mousse Fontainebleau au fromage blanc**

BOISSONS

VIN BLANC : Bordeaux, Château Roquefort 2017

VIN ROUGE : Loire, Chinon 2014

Vittel

Perrier fine bulle

Café & Mignardises



Découvrez les Tables Mousset sur
www.tables-mousset.com



MENU BOURGOGNE 50€

1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT,
1 BOUTEILLE DE 75CL POUR TROIS PERSONNES, EAU MINERALE, CAFE
CHOIX UNIQUE POUR TOUTS LES CONVIVES

Menu Valable du 1 Avril 2019 au 30 Septembre 2019

ENTREES AU CHOIX

- **Asperges blanches françaises panées aux noisettes et parmesan, vinaigrette au jaune d'œuf (Jusqu'au mois de Juillet)**
 - **Tataki de thon Albacore au sésame, avocat et concombre**
- **Salade d'artichauts aux girolles, bouquet de mesclun, vinaigrette au balsamique**

PLATS AU CHOIX

- **Pavé de gigot d'agneau français rôti, ratatouille et jus au pistou**
- **Dos de Bar cuit sur peau, légumes crus façon niçoise, émulsion au citron vert**
- **Côte de veau française cuite au sautoir, risotto aux morilles et jus corsé**
- **Grande salade d'asperges des Landes, tomates Marmande, melon, poivrons rouges marinés et Burrata des Pouilles**

DESSERTS AU CHOIX

- **Gratin de fruits rouges, glace au lait d'amandes**
 - **Trifle au chocolat caraïbes « Valrhona » et menthe fraîche mousse mascarpone**
- **Choux Chantilly aux fraises de Carpentras, crème de pistache**

BOISSONS

VIN BLANC : Loire, Pouilly Fumé Blondelet 2017

VIN ROUGE : Médoc, Lacombe Noillac 2014

Vittel

Perrier fine bulle

Café & Mignardises



MENU PRESTIGE 68€

1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT,
1 BOUTEILLE DE 75CL POUR DEUX PERSONNES, EAU MINERALE, CAFE
CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

Menu Valable du 1 Avril 2019 au 30 Septembre 2019

ENTREES AU CHOIX

- **Fricassée de Ris de Veau aux asperges vertes**
- **Carpaccio de Bar Sauvage, citron vert et avruga, tuile au sésame**

PLATS AU CHOIX

- **Mignon de veau cuit au sautoir, jus corsé aux tomates confites, Barigoule d'artichauts poivrade**
- **Tronçon de turbot et fondue d'épinards, beurre tranché à la mûre**

FROMAGE

- **Bleu cendré au lait de chèvre, Saint Jacques à la sauge, chutney maison et mesclun**

DESSERTS AU CHOIX

- **Pavlova aux framboises du Limousin**
- **Soufflé au Grand Marnier « notre spécialité »**

BOISSONS

VIN BLANC : Loire, Sancerre Prieur&Fils 2016
VIN ROUGE : Pessac-Léognan, Château Coucheroy 2015

Vittel
Perrier fine bulle

Café & Mignardises