

La Table du
Chef *Meliava*

Menu

- Le mot du Chef -

“

Bienvenue chez Comet, bienvenue à notre table !
À toutes les époques, la table est le lieu d'échange,
de partage et de convivialité par excellence.
Elle tisse un lien invisible entre ses convives, un fil
délicat mais puissant.

Nous avons imaginé une cuisine gourmande,
réalisée avec près de 70% de produits français,
issus de l'agriculture raisonnée et de nos terroirs :
le meilleur du simple.

Toute l'équipe est très heureuse de vous recevoir à
notre table, qui est aussi la vôtre, avec un seul
objectif : savourer ensemble, avec plaisir.

« Convier quelqu'un, c'est se charger de son
bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre
toit » - Anthelme Brillat-Savarin.

Vakhtang Meliava

La Table ^{du} Chef *Meliava*

Entrées

Sélection de charcuteries

Salade du jour : poire, feta, betterave et roquette 🌿

Bar à salade : pousses d'épinards, billes de mozzarella, courgette marinée, tomates, courge butternut rôtie froide 🌿

Plats

Terre : veau à la napolitaine aux olives de Kalamata

Mer : dos de cabillaud poché, sauce vierge aux tomates et basilic

Vegan : caponata 🌿

Garnitures : . polenta al parmigiano reggiano AOP 🌿
. pâtes fusilli au pesto 🌿

Desserts

Plateau de fromages 🌿

Tradition : pommes au four, sablés à la fleur de sel et crème vanille 🌿

Fruits : salade de fruits rafraîchie à la menthe 🌿

Tarterie : mini tropézienne 🌿

Vos assiettes, leur origine

Pas de cuisine sans produits ! Merci à nos partenaires : producteurs et artisans passionnés. Grâce à eux, nos assiettes ont toujours quelque chose à raconter :

Robin, chez Brut de Pains, compagnon du devoir, boulanger, sa farine est 100 % bio d'Île-de-France.

Pierre, chez Chateauneuf Farm, éleveur, boucher et charcutier. Installé dans le Pas-de-Calais, il sublime les viandes et les charcuteries avec respect et exigence. Ambassadeur du bien-être animal et des beaux produits.

Hervé et son fils, chez Pomeuro, agriculteurs dans la Seine-et-Marne, qui, au sein de leur entreprise familiale, fédèrent des producteurs locaux pour nous livrer le meilleur des fruits et légumes d'Île-de-France, mais également les fromages brie de Meaux AOP et coulommier, de la **fromagerie de Meaux Saint-Faron**.

Francine, chez Lili's Brownies, notre fournisseur officiel de douceurs, cookies et gâteaux de voyage. Production dans l'Essonne, avec des ingrédients 100 % naturels.

Venez nous voir pour en savoir plus.

