

La Table Gourmande

A PARTAGER :

Gambas croustillantes, sauce tartare	19 €
Terrine de foie gras, confiture de figues et pain d'épices	24 €
Rouleau de truite fumée, crème ciboulette et pommes	16 €

NOS INCONTOURNABLES :

Burger Cèdre, bœuf Charolais, comté & ketchup de cassis	28 €
Pain brioché au homard, tartare d'algues & mayonnaise épicée	26 €
Hot-Dog, ketchup moutarde & oignons frits	18 €
Frites fraîches à la fleur de sel	6 €

NOS ENTREES :

Salade César, croustillant de poulet, parmesan, anchois & croûtons	24 €
Salade Bressane, gésiers et foie blonds poêlés au balsamique	21 €
Soupe de butternut et croustillant de lard	18 €

NOS PLATS CHAUDS :

Risotto crémeux au vieux comté, champignons des bois	24 €
Pièce de bœuf Charolais, pomme grenaille & sauce poivre	36 €
Daurade poêlée, courges spaghettis aux herbes, sauce vierge	35 €

NOS DESSERTS :

Tarte du jour, crème glacée vanille	13 €
Moelleux au chocolat grand cru, caramel beurre salé	14 €
Ile flottante aux fruits secs et crème anglaise	14 €

Carte disponible du vendredi au mardi de 19h à 21h30

La Table Gourmande

TO SHARE :

Crispy king prawns, tartare sauce	19 €
Duck foie gras terrine, fig jam & gingerbread	24 €
Roulade of smoked trout with chive cream & apple salad	16 €

OUR MUST-TRY DISHES :

Cèdre burger, Charolais beef, Comté cheese & blackcurrant ketchup	28 €
Lobster roll, seaweed tartare & spicy mayonnaise	26 €
Hot-dog, mustard, ketchup & fried onion	18 €
French fries with pure sea salt	6 €

OUR STARTERS :

Caesar salad, crispy chicken, parmesan, anchovies & croutons	24 €
Bressan salad, gizzards & pan-seared pale liver with balsamic	21 €
Velvety butternut squash soup, topped with crispy bacon	18 €

OUR MAIN COURSES :

Creamy risotto with aged Comté cheese & wild mushrooms	24 €
Charolais beef, tender baby potatoes, black pepper sauce	36 €
Pan-sautéed Sea bream, herbed spaghetti squash, light vinaigrette	35 €

OUR DESSERTS :

Tart of the day, vanilla ice-cream	13 €
Melting chocolate cake, salted butter caramel	14 €
Floating island with dried fruits & light custard cream	14 €

Menu available from Friday to Tuesday from 7pm to 9.30pm