La Table Gourmande

A PARTAGER :

Gambas croustillantes, câpres à queue, sauce tartare	19 €
Rillette de canard au cassis, chutney aux fruits secs, Toast pain de campagne	16 €
Jambon persillé frit et rémoulade de céleris, Vinaigrette pomme	17 €

NOS INCONTOURNABLES :

Burger Cèdre, bœuf Charolais, comté et ketchup de cassis	28 €
Velouté de butternut & châtaignes, crème aux herbes	19 €
Hot-Dog, ketchup moutarde et oignons frits	16 €
Frites fraîches à la fleur de sel	7 €

NOS ENTREES :

Salade César : filet de poulet croustillant, parmesan et anchois	25 €
Salade d'endives, noix, comté & pommes, vinaigre de Vin Jaune	23 €
Tartare de bœuf charolais : le traditionnel	26€

NOS PLATS CHAUDS :

Risotto crémeux au vieux comté et champignons des bois	26 €
Poulet roulé à la truffe de Bourgogne, purée de pommes de terre, Sauce crémeuse au vin jaune	36 €
Noix de Saint-Jacques caramélisées, panais et noisettes, Beurre blanc au cidre	38 €

NOS DESSERTS :

Tarte du jour, crème glacée vanille	14 €
Profiterole vanille, amandes effilées et sauce au chocolat chaud	15 €
Riz au lait et salade d'oranges, crème aux agrumes	16 €

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

La Table Gourmande

TO SHARE :

Crispy king prawns, capers, tartare sauce	19 €
Blackcurrant duck rillettes, dried fruits chutney and toasted bread	16 €
Fried parsley ham, celeriac rémoulade, apple vinaigrette	17 €

OUR MUST-TRY DISHES :

Cèdre Burger, Charolais beef, Comté cheese & blackcurrant ketchup	28 €
Pumpkin & chestnut velouté, herbs cream	19 €
Hot-dog, mustard, ketchup & fried onion	16 €
French fries with pure sea salt	7 €

OUR STARTERS :

Caesar salad: crispy chicken fillet, parmesan and anchovies	25 €
Chicory salad with walnuts, comté cheese & apple, Vin Jaune vinegar	23 €
Charolais beef tartare: the traditional	26 €

OUR MAIN COURSES :

Creamy risotto, dry-aged Comté cheese & wild mushrooms	26 €
Rolled chicken stuffed with Burgundy truffle, potatoes purée, Creamy Vin Jaune sauce	36 €
Caramelized scallops, parsnip et hazelnuts, cider beurre blanc	38 €

OUR DESSERTS :

Tart of the day, vanilla ice-cream	14 €
Vanilla profiterole, toasted flaked almonds, Warm chocolate sauce	15 €
Rice pudding, orange salade and citrus cream	16 €

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