

La Table de Jeanne

Composez vous-même votre menu
en choisissant ce qui vous plaît dans la Carte

Le menu « Douceur d'un Jour » à 28 € (30 € le Dimanche midi)

Une Entrée , un poisson **ou** une viande , fromages **et** dessert

Le menu « Plaisir de la Table » à 38 € (40 € le Dimanche midi)

Une Entrée , un poisson **et** une viande , fromages **et** dessert

Le Menu à 38 € (ou 40 €) uniquement servi sur l'ensemble de la Table !!!



***Plats issus de la Tradition Bourguignonne et réalisés avec les Produits du Terroir**

Les Plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Dans un souci de vous servir les meilleurs produits frais, nous ne passons nos commandes qu'en petite quantité.

Le Tableau des Allergènes est disponible et consultable sur simple demande.

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985

Maitre Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com



La Table de Jeanne

La Carte et Menus

Nos Entrées :

- Le Foie Gras de Canard au Naturel et ses Toasts Chauds (Supplément Menu 3.90 €) 25 €
- Les Œufs Pochés en Meurette et leurs Croûtons Aillés* 14.90 €
- Le «Wok» de Légumes Croquants et sa Fricassée de Gambas Décortiquées et Grillées 14.90 €
- La Fricassée de Moules AOC du Mont Saint-Michel, Bouillon Parfumé aux Cheveux d'Ange et ses Beignets de Butternut 14.90 €

Nos Poissons :

- Le Soufflé d'Ailes de Raie et sa Sauce Champagne 19.90 €
- Le Filet d'Églefin Rôti et sa Sauce Douce à la Ciboulette 19.90 €
- Le Filet de Sandre Sauvage et sa Sauce Meurette * 19.90 €
- Les Coquilles Saint-Jacques Rôties « à la Coque », Beurre Blanc à la Ciboulette et son Écrasé de Pommes de Terre Vitelotte 25.90 €
(Supplément Menu 3.90 €)

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985

Maître Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com



La Table de Jeanne

La Carte et Menus

Nos Viandes et Volaille :

La Souris d'Agneau Confite et son Jus Court au Parfum d'Ail 19.90 €

Le Tournedos de Veau Fondant, aux Champignons 19.90 €

Les Ris de Veau Poêlés aux Morilles (Supplément Menu 3.90 €) 24.90 €

La « Véritable » Entrecôte de Bœuf Charollais * :

- servi Nature ou Sauce Marchand de Vin 19.90 €

Nos Fromages d'ici et d'ailleurs :

Le Chariot de Fromages 4 €

Le Fromage Blanc à la Crème 4 €

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985

Maître Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com



La Table de Jeanne

La Carte et Menus

Nos Desserts :

Le Soufflé au Grand-Marnier et son coulis d'Oranges Confites 10.50 €

Le Mi-Cuit au Chocolat et aux Noisettes et sa Crème Anglaise aux Pralines 10.50 €

La Gourmandise de Jeanne 10.50 €
(Profiteroles à la Glace Vanille et Sauce Chocolat, aux Amandes Grillées)

La Tarte Fine aux Pommes et à la Cannelle, servi Tiède, et sa Glace Vanille 10.50 €

La Soupe Froide de Clémentines aux Zestes de Citrons Verts, Sorbet Orange, et sa Tuile aux Amandes 10.50 €

L'Assortiment de Glaces et Sorbets (3 Boules de Glaces ou Sorbets au Choix, pointe de Chantilly) 10.50 €

Toutes Nos Glaces et Nos Sorbets sont de la Marque « Carte d'Or », fournisseur : La Ferme du Froid à Vichy (03)

Tous nos Desserts sont à commander en début de repas.

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985

Maitre Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com

