

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 28.50 € (30 € le Dimanche midi)
Une Entrée, un poisson **ou** une viande, fromages **et** dessert

Le menu « Plaisir de la Table » à 38.50 € (40 € le Dimanche midi)

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

Le Menu à 38.50 € (ou 40 €) uniquement servi sur l'ensemble de la Table

La Carte et Menus

Nos Entrées :

- Le Foie Gras de Canard au Naturel et ses Toasts Chauds (Supplément Menu 4€) 25 €
- L'Effiloché de Saumon aux Asperges Fraîches et sa Sauce à la Ciboulette 14.90 €
- Le «Wok» de Légumes Croquants et sa Fricassée de Gambas Décortiquées et Grillées 14.90 €
- Les Aiguillettes de Volaille Poêlées, Salade Frisée et Galettes de Maïs au Parmesan 14.90 €
- Les Œufs Pochés en Meurette et leurs Croûtons Aillés* 14.90 €

Nos Poissons :

- Les Médillons de Lotte à la Bisque de Homard 19.90 €
- Le Dos d'Églefin et sa Sauce Champagne 19.90 €
- La Poêlée de Coquille Saint-Jacques sur leur Fondue de Poireaux 25.90 € (Supplément Menu 4 €)
- Le Filet de Sandre et sa Sauce Crème aux Épinards Aillés, Purée de Vitelotte 19.90 €
- Le Filet de Turbot Jute Poêlé et sa Sauce Douce au Parfum de Xérès 25.90 € (Supplément Menu 4 €)

Nos Viandes et Volailles :

- Le Magret de Canard cuit Rosé sur sa Peau et sa Sauce aux Poivres Verts 19.90 €
- Les Ris de Veau Poêlés aux Morilles (Supplément Menu 4 €) 24.90 €
- Le Carré de Porcelet Rôti au Miel et son Jus Court 19.90 €
- La Souris d'Agneau Confite et son Jus Court au Parfum d'Ail 19.90 €

Guillaume ARNOUD

Cuisinier depuis 1985 Restaurant Traditionnel

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 Fromages d'ici et d'ailleurs :

Le Chariot de Fromages 4 €

Le Fromage Blanc à la Crème 4 €

Nos Desserts :

Le Fraisier Moelleux et sa Crème Anglaise à la Vanille 10.50 €

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

Le Mi-Cuit au Chocolat et sa Sauce Pistache 10.50 €

Le Soufflé au Grand-Marnier et son coulis d'Oranges Confites* 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.

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

Guillaume ARNOUD

Cuisinier depuis 1985

Restaurant Traditionnel

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

www.restaurant-latabledejeanne.com