

La Table De L'Intemporel

Nos Entrées

Les Gnocchis de Martial à la Crème de Truffes ,Copeaux de Parmesan 17 €

Le Poulpe au BBQ , Chorizo et Pointe de Rouille 17 €

Pizzette à la Burrata Truffée et Carpaccio de Champignons Frais 16 €

Duo Maison de Foie Gras et Pavé de Saumon Fumé Gravlax 18 €

Les Belles Gambas Croustillantes sur Sucrine Grillée 17 €

Nos Plats

Le Feuilleté de St Jacques au Corail d'Oursin 29 €

Un Beau Filet de Bar , Marinière de Moules au Pistil de Safran ,Légumes de Saison 32 €

Les Ravioles de Romans au Jus de Daube et Foie Gras 27 €

La Belle Côte de Veau Sauce aux Cèpes ,Gratin de Pommes de Terre 35 €

La Demi Pièce de Figatelli à la Braise, Œuf au Plat et Tartine de Brocciu 27 €

Notre Vitrine de Viandes Maturées 12€/100grs

Côtes de Bœuf, T Bone , Faux Filet, Entrecôte ,Filet , L Bone

Nos Desserts Maison

Le Carré Gourmand aux Framboises 12 €

Le Classique Dôme au Chocolat Caramel 12 €

Sablé aux Pommes Confites Comme une Tatin 12 €

Les Merveilleuses Profiteroles Maison 12 €

St Marcellin ou Chèvre Biquet des Meaulnes (entier) 8 €

Menu « Le Chef Fait Ce Qu'il Veut » 49 €

Servi en 4 Temps pour l'ensemble de la Table

Le Midi jusqu'à 13 h , Le Soir jusqu'à 21 h

Formules Midi (Hors Dimanches et Férié)

« SUGGESTION DU JOUR » 17,90 €

«MENU DU MARCHE DE LA SEMAINE » 29 €

(Entrée, Suggestion jour, Dessert)

Nous vous accueillons tous les jours pour la restauration (sauf le MARDI)
pour les déjeuners de 12h à 14 h et les dîners de 19h30 à 22h00

RESERVATIONS : 04 94 26 54 06

Règlements Acceptés: Espèces et CB