

La Table De L'Intemporel

Nos Entrées

L'Artichaut de St Cyr Frit-Frit, Crème de Parmigiano et Pétales de Jambon Ibérique 17 €

Duo d'Asperge et Saumon Gravlax ,Œuf Poché sur Muffin et Sauce Hollandaise 19 €

La Fameuse Pissaladière Niçoise 16 €

Foie Gras Mi Cuit Maison , Brioche et Confit de Figues 18 €

Planche de Jambon Ibérique et son Fritto Misto 19 €

Le Figatelli à la Braise, Œuf au Plat et Tartine de Brocciu 17 €

Nos Plats

Le Poulpe au BBQ sur Écrasé de Pomme de Terre aux Pistils de Safran 29 €

Un Beau Filet de Bar , Vert-Vert de Légumes de Saison , Nage d'Asperge Fumée 32 €

Les Gnocchis Maison au Parmesan et Râpé de Truffes Fraîches 28 €

Pluma de Cochon Ibérique et son Chorizo Grillé au Charbon Pommes Sautées 35 €

L'Agneau Mariné à la Libanaise Cuit à la Flamme , sur Pain Pita et Condiments 29 €

Notre Vitrine de Viandes Maturées et Sélectionées 12€/100grs

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

Nos Desserts Maison

La Belle Fraise Melba 12 €

Le Mille Feuille Praliné Croustillant et Caramel Beurre Salé 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 Week End 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

