



# Menu découverte

35€

(hors boisson)

## ENTRÉES

*Oeuf poché sauce meurette,  
émulsion au lard*

OU

*Pavé de truite fumée et déclinaison de  
betterave*

---

## PLATS

*Cabillaud, mousseline de choux fleur,  
émulsion aux herbes*

OU

*Râble de lapin farci pressé de légumes  
d'automne et sauce moutarde de  
Charroux*

---

## FROMAGES (SUP +5€)

*Assiette de fromages*

OU

*Faisselle*

---

## DESSERT

*Pavlova agrumes*

OU

*La pomme et le spéculoos*





# Menu St Martin

55€

(hors boisson)

## ENTRÉES

*Foie gras de canard mi-cuit  
compotée de raisin et toasts grillés*

OU

*Noix de st jacques snackées  
velouté de topinambours et cèpe rôti*

---

## PLATS

*Bar poché, fenouil caramélisé,  
émulsion artichaut*

OU

*Veau basse température, crème de  
morilles  
mousseline de pomme de terre  
légumes de saison*

---

## FROMAGES

*Plateau d'ici et d'ailleurs*

OU

*Faisselle*

---

## DESSERTS

*desserts à la carte*



*La Table St Martin*





# Desserts

12€

*Tartelette noix de pécan  
caramel coulant, noix de pécan caramélisées et  
crèmeux vanille*

OU

*Pavlova agrumes  
meringue, crèmeux citron, suprêmes d'orange et  
pamplemousse, gel citron vert*

OU

*La pomme et le spéculoos  
pommes caramélisées, crumble spéculoos,  
espuma cannelle et sorbet granny smith*

OU

*Moelleux chocolat  
glace vanille*



*La Table St Martin*

