



La Table St Martin
A LA CARTE

ENTREES :

- Foie-Gras de Canard Mi-Cuit, Kumquat & Confit de Figues. **20€**
- Truite de Mer Légèrement Fumé, Lentilles du Puy Justes Tiédies, Mousseline à la Moutarde de Charroux. **14€**
- Nem de Pied de Cochon & Escargots des Murailles aux Légumes Sautés. Pickles de choux Fleurs, Sauce Gribiche. **14€**
- Tartare de Crabe et Homard, Marinière de Légumes Croquants, Mousseline d'Algues & Wasabi. **22€**

VIANDES :

- Filet de Pintade Fermière aux Ecrevisses, Sauce Champignons & Vin Jaune, Polenta Crémeuse. **21€**
- Filet de Bœuf de Chez« Hobeniche », Fondant à la Moëlle et au Foie Gras, Mousseline de Pomme de Terre et Jus de Viande. **32€**

POISSONS :

- Noix de St Jacques Poêlées, Carottes Noires au Sésame, Frégola Sarda, Emulsion au Beurre Fumé. **28€**
- Poisson de la Formule du Marché. **16€**





MENU ENFANT : (- de 12 ans)

-Au choix : Filet de Poulet ou Filet de Poisson pané Maison ou Petite pièce de Bœuf. **12€**

Garniture : Frites et/ou légumes.

Dessert : Glace 1 Boule maison ou yaourt « La Tourette » servi avec sa surprise.

FROMAGES :

-Fromages d'Auvergne Autrement : Fritto de St Nectaire et Gelée de Foin, Sucette à la Fourme d'Ambert aux Noix & Sarrassou De Faisselle Bio de Chez « La Tourette » **7€**

-Plateau de Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs. **9€**

-Faisselle de Fromage Blanc « La Tourette » Nature, à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges. **5€**

CARTE DE NOS DOUCEURS :

-Sablé Fleur de Sel, Crème Double à la Vanille Bourbon, Glace Caramel Beurre Salé. **10€**

- La Pomme et le Marron : Biscuit Chocolat Noix, Crémeux et Glace Marron, Pommes au Miel cuites à Basse Température. **11€**

-Baba au Limoncello et Tout Agrumes. **12€**

-Moelleux au Chocolat « Guanaja 70% », Crème Glacée à la Vanille Bourbon. **12€**

-Dessert du Jour. **8€**



