

Menu de Printemps 2018

au restaurant « La table de Sorgues »

☎ 0490391102

ce menu est proposé en plus de nos menus habituels

pour les déjeuners & les dîners du Mardi au Samedi

Après quelques grignoteries apéritives

et avoir partagé notre « pâté en croûte » au canard & au foie gras

~*~*~

en entrée

*** Les grosses asperges vertes de l'île d'Oiselay & les morilles fraîches
lard de Colonnata & « jaune » d'œuf râpé**

~*~*~

en plat

*** Le bœuf FIN GRAS du MEZENC parfaitement mûri :
« marmelade » de petits pois de Pays - bugne de pomme de terre fumée - « fondue » & pesto d'ail des ours**

~*~*~

*** Le chariot des fromages
de la région & d'ailleurs, frais & affinés**

~*~*~

et pour finir *** Les fraises de Carpentras : comme un Vacherin,
à la crème au mascarpone & sorbet maison à la fraise**

~*~*~

Après - dessert & Mignardises

Notre pain au levain à la farine bio est pétri & cuit par nos soins quotidiennement

Ce menu est proposé pour un minimum de 2 convives

60,00€ par personne entrée + plat + fromage et dessert

Nos prix sont nets, Toutes Taxes et Service Compris