

Menu Carte

à compter du 17/11/18

pour les Déjeuners & les Dîners du MARDI au SAMEDI

au restaurant « La table de Sorgues »

☎ 0490391102

Pour commencer quelques grignoteries apéritives ... & Mise en bouche

Entrées :

*Foie gras de canard cuit au naturel & fine mousseline d'artichaut,
huile & copeaux de truffes de saison (tuber uncinatum)*

OU

*Les queues de langoustines rôties & quelques légumes « racines »,
zeste de « main de Bouddha »*

Poissons :

*Dos de daurade de petite pêche de Méditerranée juste grillé,
râpée de poutargue pour le relever*

OU

*Le homard mariné puis cuit sur la braise & coulis « minéral » des carapaces,
les petites chair dans un « winter - roll »*

Viandes :

*Col vert de chasse Française : le filet « snacké-laqué » aux baies de cassis,
la cuisse confite & petit paté-chaud*

OU

*Pièce de carré de cochon de l'Aveyron rôtie avec les champignons sauvages du moment,
des gnocchi Maison parmesan & citron*

Desserts :

*Les premières clémentines de Corse infusées, en crémeux, fraîches,
et en sorbet dans un cornet croustillant*

OU

*Tartelette au chocolat, couleurs & saveurs d'automne,
notre crème glacée aux marrons de l'Ardèche*

pour terminer, après dessert & mignardises

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif & non contractuel à la date d'émission indiquée,
ils sont susceptibles d'être modifiés à tout moment – n'hésitez pas à nous contacter pour vous renseigner