

Menu Carte

à compter du 16/01/19

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 :

Saumon Label-Rouge d'Ecosse fumé par nos soins en « habits d'hiver »,
Hollandaise légère au citron

OU

Les ris de veau en cannelloni aux herbes potagères,
jus de veau & fine mousseline d'artichauts

POISSONS :

Dos de turbot juste nacré à la vapeur douce & moules de Boucot en marinière mousseuse,
pulpe et chips de topinambours

OU

Demi - homard mariné puis cuit sur la braise dans notre Green-Egg®,
oignon doux des Cévennes confit homard ENTIER avec un supplément de 10 €

Viandes :

Le canard Mulard de chez Mr Duperier : le magret grillé sur la peau,
& le foie gras « croque au sel » - chou Kale

OU

La pluma de cochon Bellotta sur la plancha & noix de joues braisées,
piment Piquillos & pop corn

Desserts :

Les clémentines de Corse infusées, en crémeux & en sorbet
à la façon d'un Vacherin

OU

Fondant tiède au chocolat noir amer & pointe de fleur de sel
notre crème glacée à la truffe de Pays (tuber mélanosoprum)

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