

# Menu Carte

à compter du 12/03/19

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 :

*Les noix de coquilles Saint - Jacques juste snackées,  
sur une « soupe » d'artichauts frais & huile de crustacés*

OU

*« Printanière » des premiers petits pois frais de Pays,  
tranche de foie gras de canard grillée*

## Poissons :

*« Lardon » de dos de cabillaud Skrei rôti meunière,  
coulis de « piments » & tapenade d'olives noires*

OU

*Longe de grosse lotte frottée au safran & cuite comme une Bourride,  
moules farcies à la Sétoise*

## Viandes :

*Filet-mignon de veau Label-Rouge du Ségala & asperges vertes de l'île d'Oiselay,  
raviole crémeuse aux champignons*

OU

*La pièce de taureau de chez Alazard & Roux sur la braise,  
gnocchi Maison de Vitelotte & tempura de sauge*

## Desserts :

*Les premières fraises de Carpentras fraîches & en sorbet,  
avec un cheese-cake à notre façon*

OU

*Ganache au chocolat de Cote d'Ivoire & crémeux à la chicorée,  
notre crème glacée aux pralines roses  
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