

Menu Carte

à compter du 14/05/19

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 asperges blanches de Camargue sur la braise façon Tandori,
saumon juste tiédi & mousseline à l'orange*

OU

*Ris de veau cuisinés comme « à la Reine » en cromesqui,
morilles de saison farcies & en crémeux*

Poissons :

*Dos de gros turbot nacré à la vapeur douce,
chair de homard en « rouleau de printemps » pour le croquant*

OU

*Ravioli maison de langoustines & noix de Saint- Jacques sur la plancha,
courgette en fleur « soufflée »*

Viandes :

*Pigeonneau fermier du Poitou désossé puis grillé sur la peau,
confit d'échalotes & « pulpe » de pomme de terre*

OU

La pièce d'agneau rôtie dans son jus « anchois-olives » & barigoule d'artichauts,
caviar d'aubergines (* gigot ou selle)*

Desserts :

*Les premières cerises de Pays, fraîches & en sorbet, biscuit à la pistache
& mousse d'un « Blanc-Manger »*

OU

*Le chocolat noir en parfait glacé, son cœur & coulis à la mangue,
notre crème glacée parfumée au Baileys®
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