

# Menu Carte

à compter du 09 / 08 / 20 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 :

*Cannelloni « végétal » des légumes du moment,  
Saint - Jacques marinée « huile d'olives & citron »*

OU

*Contre-filet de bœuf Charolais comme un Tataki,  
pulpe d'artichaut Camus & truffe blanche d'été (tuber aestivum)*

## POISSONS :

*L'encornet farci d'un risotto légèrement parfumé au safran & cuit sur la plancha  
coulis de tomates fraîches*

OU

*Filet de grosse daurade Royale de Méditerranée» sur le grill,  
Cocos de Pays et chair de moules de Bouchot*

## Viandes :

*Le canard Mulard de Mr Duperier : le magret en aiguillettes à l'aigre-douce,  
le foie gras en copeaux & les premières figues rôties*

OU

*La pièce de longe de veau Label-Rouge du Ségala,  
girolles fraîches & « roulé » de courgettes aux herbes*

## Desserts :

*Les pêches jaunes de saison « infusées, en sorbet & en crémeux,  
cône croustillant et quelques fruits rouges*

OU

*Ganache au chocolat noir & crémeux au café comme un Snickers,  
fine nougatine amande & sésame*

*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