

Restaurant La Table d'Emilie

La carte du Midi



Le jeudi, vendredi et samedi midi

Les entrées :

Assiette de jambon de Parme et râpé d'artichaud a la truffe d'été : 7€

*Salade d'été : pêche, concombre, chèvre, vinaigrette pêche citron vert
petite : 8€ grande : 15€*

cremeux de courgette, la fleur farcie a la ricotta et en tempura : 7€

Terrine de brochet et haddock, servie tiède, sauce vierge : 7€

Les poissons :

le poisson du marché cuisiné selon l'envie et l'inspiration du moment : 22€

Les viandes :

Faux filet Abondance grillé : 24€

Tartare de bœuf au couteau : 22€

Côte de veau rôti a la sauge : 24€

Sauce aux morilles : 5€

Garniture :

Frites/ salade / ratatouille / polenta crémeuse au comté

Les desserts : (les desserts sont à commander en début de repas)

Moelleux chocolat, caramel laitier passion et glace yaourt : 8€

Fraises à la crème de Bresse et éclats de meringue : 6€

Faisselle, crème, coulis ou herbes : 6€

Soupe de framboises : 6€

Clafoutis aux myrtilles, compotée de myrtille et sorbet : 8€

