

# *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€*

