

# Restaurant La Table d'Emilie



## La carte du Midi

Le jeudi, vendredi et samedi midi

### Les entrées :

Crèmeux courgette, ricotta et la fleur en tempura : 7€

Tartine César, volaille, parmesan, salade, tomate : 7€ plat unique 15€

Pâté croute pistaché, pickles, chutney pomme poire : 8€

Os à moelle, escargots et poitrine confite : 8€

### Les poissons :

Le poisson du marché cuisiné selon l'envie et l'inspiration du moment : 24€

### Les viandes :

Côte de veau Aveyron rôti à la sauge : 26€

Carré de porclet croustillant, sauce gingembre, soja citron : 22€

Filet de bœuf poêlé : 26€, sauce morilles 5€

### Garniture : (1, possible 2 si salade, au-delà supplément 3€)

Frites / salade / riz basmati / légumes de saison à l'huile de roquette  
/écrasé de pdt à l'huile d'olive

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

Assortiments de sorbet et fruits frais : 6€

Faisselle, crème, coulis ou herbes : 6€

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

Panacotta au lait ribot, déclinaison de fraise : 7€

Mousse chocolat, praliné maison, pâte cacahuète et fruits secs : 8€