

Restaurant La Table d'Emilie



La carte du Midi

Le jeudi, vendredi et samedi midi

Les entrées :

Déclinaison de melon et jambon Mangalica : 8€

Soupe de tomate froide, sorbet tomate basilic : 7€

Poulpe de roche grillée, sauce à l'ail et piquillos grillé : 8€

Vitello tonnato : 8€

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

Les poissons :

Espadon poêlé, pdt d'Ardèche, et sauce vierge, girolle à l'huile : 24€

Les viandes :

Côte de veau rôti à la sauge : 26€

Travers de porc confit aux épices, sauce ketchup maison : 24€

Poulet fermier mariné et frit, sauce tartare : 24€

Faux filet d'Abondance, sauce aux poivres : 26€

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

Frites / salade / riz noir vénéré / légumes grillés

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€

Crêmet des Aravis, compotée de myrtille : 6€

Pêche melba : 8€

Clafoutis aux abricots, coulis abricot au thym citron verveine : 8€