

# MENU DEGUSTATION GOURMAND

**A partir de 53.90 € S.T.C.**

(Formule une entrée\* + un plat\*\* + fromage et dessert)

*Pour avoir un aperçu plus large de notre cuisine en portions « dégustation » :*  
**FORMULE UNE ENTREE + POISSON *et* VIANDE + FROMAGE + DESSERT : 63.90 €**  
**FORMULE COMPLETE 4 PLATS + FROMAGE ET UN DESSERT : 73.90 €**

**Servi avec mise en bouche, pré-dessert et mignardises**



*Foie gras de canard entier mi cuit,  
aux noix et à la pomme verte\**

\*\*\*

*St Jacques, beurre monté mandarine au romarin,  
endives confites et dentelle au curry\**

\*\*\*

*Filet de bar cuit basse température, jus de viande et champignons  
Siphon de pommes de terre fumées\*\**

\*\*\*

*Poire de bœuf rôtie, sauce aigre-douce  
Millefeuille de blettes et tomates séchées\*\**

\*\*\*

*Le plateau des fromages d'Auvergne ou la faisselle*

\*\*\*

*Croustillant de fruits exotiques et sorbet coco*

*ou*

*Menthe et chocolat noir glacé*

*ou*

*Déclinaison noisettes et glace caramel*

\*\*\*

**Tous nos mets sont réalisés maison à partir de produits frais.  
Viandes d'origine française.  
Les menus ne peuvent donner lieu à changement avec la carte.**

**MENU DECOUVERTE DU TERROIR**  
**41.90 € S.T.C.**

**Servi avec mise en bouche, pré-dessert et mignardises**



*Saumon gravelax à la moutarde de Charroux  
Fenouil et citron vert*

*ou*

*Salade de légumes cuits basse température, moules et aioli*

\*\*\*

*Filet de Cabillaud poêlé, bouillon corsé, poudre de jambon cru  
Purée de pommes de terre au citron confit*

*Ou*

*Mignon de porc rôti dans son jus, pamplemousse frais  
Palets de potimarron et chiffonnade de sauge*

\*\*\*

*Le plateau des fromages d'Auvergne*

\*\*\*

*Pomme confite comme une tatin et sorbet au cidre*

*ou*

*Poire et cardamome, coulis de St Pourçain comme un vin chaud*

\*\*\*



**Ce menu peut être servi sans mise en bouche, fromage,  
pré-dessert, ni mignardises à 33 €**

**MENU ENFANT – 10 ANS : 16.90 €**

*Mise en bouche, viande ou poisson garni + glace*

**MENU DU MARCHÉ : 28.90 €**

***Déjeuner du mardi au vendredi (sauf fériés)***

***Entrée + plat + dessert du jour***

## A LA CARTE : ENTREES

*Raviolis de langoustines au fumet de crustacés....26.90 €*

*St Jacques au beurre de mandarine et romarin,  
endives confites et dentelle au curry ...24.90 €*

*Saumon gravelax à la moutarde de Charroux, fenouil et citron vert...17.90 €*

*Foie gras de canard entier mi cuit, pomme verte et noix... 23.90 €*

*Salade de légumes cuits basse température, moules et aioli... 16.90 €*

## A LA CARTE : SECONDE ASSIETTE

*Filet de Cabillaud poêlé, bouillon corsé, poudre de jambon cru  
Purée de pommes de terre au citron confit ...24.90 €*

*Goujonnettes de sole marinière, légumes de saison...33.90 €*

*Filet de bar cuit basse température, jus de viande et champignons  
Siphon de pommes de terre fumées ... 28.90 €*

*St Pierre aux saveurs d'Asie, légumes de saison... 33.90 €*

*Salpicon de ris de veau aux champignons des bois... 37.90 €*

*Mignon de porc rôti dans son jus, pamplemousse frais  
Palets de potimarron et chiffonnade de sauge ... 22.90 €*

*Magret de canard aux abricots secs marinés aux épices,  
Légumes braisés du moment... 28.90 €*

*Filet de bœuf charolais poêlé sauce au St Pourçain rouge  
Cromesquis de pomme de terre au foie gras... 38.90 €*

*Le plateau de fromages d'Auvergne... 12.90 €*

*La faisselle à la crème...5.90 €*

*Le dessert au choix.... 12.90 €*

**Avertissement santé : tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes tels que  
gluten, soja, œufs, fruits à coques, sésame, arachides, poisson, crustacés, céleri,  
moutarde, sulfites, lupin, mollusques....**

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



@latabledantoinevichy



La Table d'Antoine - VICHY