

# LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Léonie

## Mise en bouche

La tomate dans tous ses états

Chaud froid de langoustine, son bouillon légèrement épicé et shiitake juste poêlé

- Cuisses de grenouilles en tempura, persil et ail noir de la Maison Boutarin

Filet de rouget barbet de Méditerranée, barigoule et beurre d'artichauts

Ris de veau croustillant comme un vol au vent, crème de morilles

- Foie gras de canard poêlé, texture de betteraves et fruits rouges, jus au vinaigre de framboise

Sélection de fromages de notre région

Le kiwi et le yaourt

Croustillants de fraises des bois de la ferme Perrot Minot, crème glacée à la pistache

7 services

**99**

- 9 services

**149**

*Prix nets en euro, taxes et service compris.*

*Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.*

*Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.*

# LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## Notre Carte

Chaud froid de langoustine, son bouillon légèrement épicé et shiitake juste poêlé

**45**

Cuisses de grenouilles en tempura,  
persil et ail noir de la Maison Boutarin

**79**

Filet de rouget barbet de Méditerranée,  
barigoule et beurre d'artichauts

**59**

Ris de veau croustillant comme un vol au vent, crème de morilles

**65**

Foie gras de canard poêlé, texture de betteraves et fruits rouges,  
jus au vinaigre de framboise

**59**

Sélection de fromages de notre région

**20**

Croustillants de fraises des bois de la ferme Perrot Minot,  
crème glacée à la pistache

**20**

Soufflé chaud au Grand Marnier façon Nicole

**25**

*Prix nets en euro, taxes et service compris.*

*Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.  
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.*