

La Table de Réaut

Menu du soir

Plat : 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 32€

Entrée + Plat + Dessert : 39€

En attendant

Planche de charcuterie	13.00 €
Planche de fromages	13.00 €
Planche mixte (fromages et charcuterie)	15.00 €

Entrées

- Tartelette de petits pois, jambon à la truffe
- Gaspacho andalou, Mozzarella di Buffala, huile de pignon de pin
- Melon mariné au Lillet, jambon serrano, vinaigrette à la myrtille

Plats

- Thon albacore confit, ail et piquillos, riz sauté au poireaux
- Quasi de veau fermier, quinotto au comté et tourin à l'ail
- Entrecôte race Aubrac, pommes de terre au four + 5.00
- Travers de porc au graines de moutarde, aubergine confite et tapenade
- Quinoa – boulgour façon risotto (végétarien) 18.00 €

Desserts

- Cake citron/sésame, crémeux de mangue à la vanille
- Ganache au chocolat intense, café et biscuit madeleine
- Bavaroise à la framboise, chantilly à la pistache et éclats de meringue
- Assiette de fromages affinés

Menu « Toto »

- Saumon ou porc , pommes de terre rôties ou riz 12.00 €
- Boisson
- Glace aux Smarties ou tartelette au chocolat