

---Carte du Déjeuner---

Menu proposé du mardi au samedi midi de 12h à 14h00

-----À partager-----

-Arrancinis au Selle-sur-Cher, mayo Ail noir et bœuf séché [3 pièces]	7
-Saint-Jacques gratinées en coquille au beurre Maître d'hôtel [3 pièces]	15
-Terrine de Foie Gras mi-cuit	15

-----Entrées-----

-Velouté de cèpes, oeuf parfait et lard paysan	12
-Carpaccio de tête de veau tiède, condiment raifort frais	12
-Quenelles de Brème, poireaux et sauce crémeuse aux oeufs de rivière	15

-----Plats-----

-Pressé de langue de veau grillé, purée de topinambour	22
-Saint-Jacques, risotto à la carotte et condiment noisette	24
-Côte de cochon Roi Rose de Touraine, condiment boudin noir	28
et écrasé de pomme de terre au beurre noisette, châtaigne et menthe	
-Lièvre à la Royale, façon Ali-Bab	49

-----Fromage et Desserts-----

-Sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs	15
-Riz au lait, confiture de lait et raisins imbibés	10
-Brioche perdu aux pommes façon Tatin	12
-Paris-Brest	13

-----Menu novembre 2026-----

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, le restaurant TABLE et ses fournisseurs garantissent l'origine de ses viandes de France. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en €, par personne, hors boissons, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

