

LA TABLE
DE
Julie
BISTRONOMIE

Tous nos plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec des ingrédients frais, de qualité et de saison par un personnel passionné... Alors bon appétit !

MENU DU MIDI

Plat :	19 €
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert :	24 €
Entrée + Plat + Dessert (+ <u>café offert</u>) :	29 €

LES ENTRÉES

Accras de poisson, légumes, paprika doux, oignons confits, sauce aigre-douce maison

Caviar d'aubergine et pignons de pin, condiment aux herbes, petits croûtons

Assiette de jambon Serrano, mesclun, pickles oignons rouges, beurre fleur de sel

LES PLATS

Pavé de saumon (Label Rouge), poireaux confits, beurre blanc d'orange sanguine, tronçons de poireaux grillés, pignons de pin et graines

Faux-filet « Charolais » (FR) 200 g, petites pommes de terre grenailles confites à l'huile d'olive et à l'ail, sauce béarnaise maison, jus de veau

Fish & Chips aux herbes de la Table de Julie, mesclun, frites maison, sauce tartare, citron vert

LES DESSERTS

Fromage du jour « Rocamadour », mesclun, vinaigrette

Panna cotta à la vanille, ananas rôti à la vanille, coulis ananas Victoria-yuzu

Riz au lait crémeux, caramel au beurre demi-sel, crumble

Brownies au chocolat noir, crème anglaise caramel

Prix service compris - CB minimum 10 €, tickets et cartes restaurant, chèques vacances, espèces, tickets ANCV