

La carte

Les Entrées

Terrine de boeuf au pot au feu.	20 €
Fleur de courgettes farcie à la ricotta.	15 €
Brochette de crevettes, condiment orange et pickles.	20 €
Foie gras, chlorophylle, et vinaigrette de cerise.	25 €

Les Légumes

Curry coco, nouilles Shoba.	18 €
-----------------------------	------

Les Poissons

Cabillaud, mousseline de chou fleur, crème de moules au safran.	20 €
Lotte, risotto d'épeautre aux courgettes, écume de crevettes.	30 €

Les Viandes

Magret de canard, purée cardinal, sauce orange et safran du Gers.	18 €
Carré de cochon noir de Bigorre roti, Pommes grenailles.	30 €
Pavé de veau, poêlée de champignons sauvages.	30 €

Les Fromages au chariot

Sélectionné par Xavier, MOF. Maître affineur à Toulouse depuis 1976.	15 €
---	------

Les Desserts (ou Fromage +5 €)

Salade pêche, abricot, verveine	12 €
Gâteau chocolat façon Oléna, sorbet orange	14 €
Gelée de thym, miel de Lectoure, sorbet framboise.	16 €
Le dessert des Aztèques.	15 €

*Prix nets, services compris, boissons non comprises.
Toutes nos viandes sont d'origine française.*

*Nos plats peuvent contenir différents allergènes,
le détail en est disponible sur simple demande.*

Les menus

Menu du Moment

38 €

Amuse-bouche.

Les Entrées

Terrine de pot au feu.
Fleur de courgettes farcie à la ricotta.

Les Plats

Carré de cochon noir de Bigorre rôti,
Pommes grenailles.
Cabillaud, mousseline de chou fleur, crème de moules au safran.

Les Desserts (ou Fromage +5 €)

Salade pêche, abricot, verveine.
Gâteau chocolat façon Oléna, sorbet orange.

Menu Nazère

58 €

Amuse-bouches.

Les Entrées

Brochette de crevettes,
condiment orange et pickles.
Foie gras, chlorophylle, et
vinaigrette de cerise.

Les Plats

Pavé de veau, poêlée de champignons sauvages.
Lotte, risotto d'épeautre aux courgettes, écume de crevettes.

Les Desserts (ou Fromage +5 €)

Gelée de thym, miel de Lectoure, sorbet framboise.
Le dessert des Aztèques.

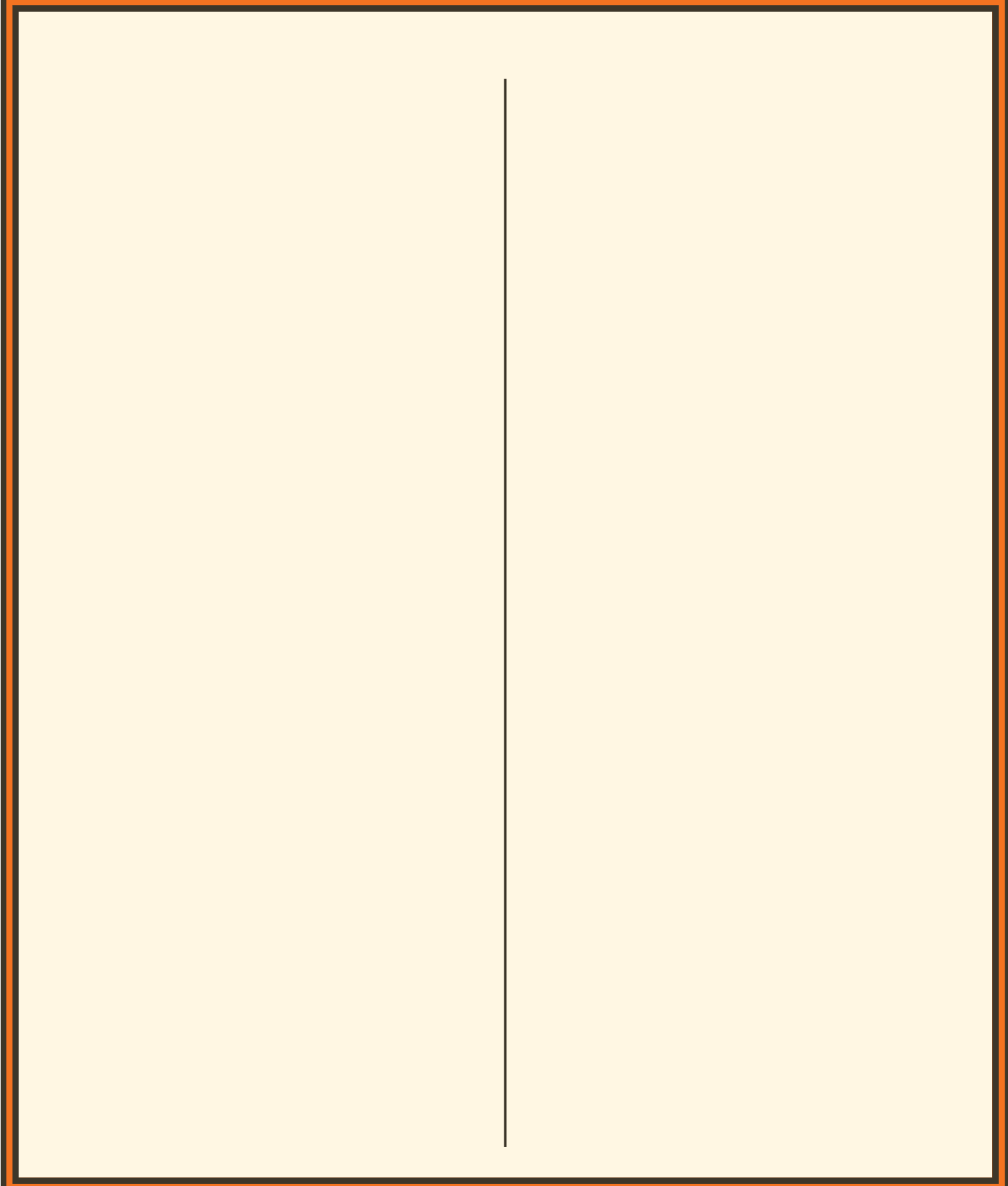
Menu Découverte

78 €

*Un menu en 9 services peut vous être
murmuré de bouches à oreilles.*

Pour vos enfants de 3 à 11 ans,
le Menu du Moment sera servi en portion adap 15 €





RESTAURANT GOURMAND

NAZÈRE
LA TABLE

CHEF PHILIPPE MIARD