RESTAURANT DE 12H À 14H
BAR DE 12H À 17H30

La table Du Théatre

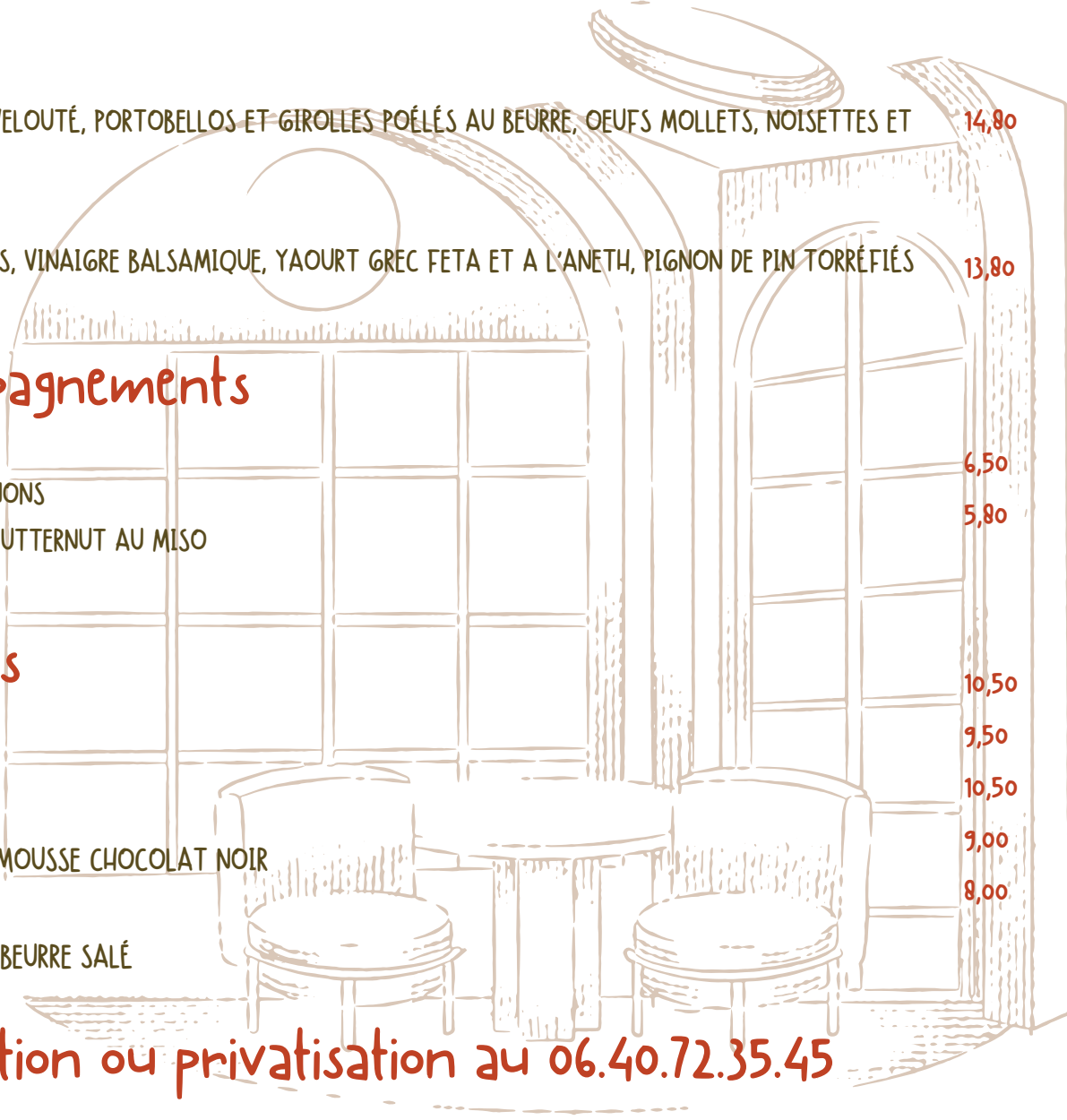
CANNELLONI EN PÂTE FRAICHE FARCIE À LA JOUE DE BOEUF CONFITE, SAUCE AU VIN ROUGE, SIPHON FOIE GRAS, HUILE PIMENTÉE MAISON ET PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS	16,80
SAINT-JACQUES RÔTIES, CRÉMEUX DE MAÏS, SAUCE FAÇON BEURRE BLANC À LA SAUGE, CÂPRES, ÉCHALOTES ET OEUFS DE TRUITE	16,80
RAVIOLES DE BUTTERNUT AU CANARD CONFIT, OIGNONS FONDANTS, SAUCE CRÉMEUSE AU BLEU D'AUVERGNE ET NOISETTES	15,80
CARPACCIO DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES, VINAIGRETTE ACIDULÉE AU KALAMANSI, CÉDRAT, ORANGE, POMELOS, CITRON VERT ET ÉCHALOTES	15,80
CRÈME DE CHAMPIGNONS EN VELOUTÉ, PORTOBELLOS ET GIROLLES POÊLÉS AU BEURRE, OEUFS MOLLETS, NOISETTES ET HUILES D'HERBES	14,80
CAROTTES COLORÉES GLACÉES, VINAIGRE BALSAMIQUE, YAOURT GREC FETA ET A L'ANETH, PIGNON DE PIN TORRÉFIÉS	13,80

Nos accompagnements

RISOTTO CRÉMEUX AUX OIGNONS	6,50
PURÉE DE PATATE DOUCE ET BUTTERNUT AU MISO	5,80

Nos desserts

THÉ GOURMAND	10,50
CAFÉ GOURMAND	9,50
POIRE ROTIE A LA VANILLE, MOUSSE CHOCOLAT NOIR	10,50
SAINT MARCELLIN CHAUD	9,00
TARTE AUX NOIX, CARAMEL BEURRE SALÉ	8,00



Réservation ou privatisation au 06.40.72.35.45