

*Le Sommelier vous propose la possibilité d'une dégustation
de vins en accord avec votre menu*

Accord mets et vins 1 verres de vin 8€

Accord mets et vins 2 verres de vin 15€

Accord mets et vins 3 verres de vin 20€

Ou la découverte d'un flacon au gré de ses découvertes

Pour le tarif à la bouteille :

Vins de Partage aux environs de 25€

Vins de Plaisir aux environs de 35€

Vins de Prestige au-delà de 50€

Carte Apéritif

Verre de vin sélectionné par notre Maître-Sommelier 6€

Flûte de Champagne 9€

Flûte de Méthode ancestrale de Gaillac 7€

Apéritif classique (Martini, Ricard, Suze ...) 5€

Whisky 8€

Américano, Gin Tonic..... 9€

Sans alcool

Jus de Fruit Alain Millat 33cl 7€

Kombucha Archipel 8€

Sodas (Coca sans sucre) 5€

Eau Micro-filtrée Gazéifiée 75cl 4€

Boissons chaudes

Café Richard Florio 2.20€

Décaféiné Richard 2.20€

Thé, Infusion La Route des Comptoir 4.00€

La Table du Sommelier
RESTAURANT CAVE  TRAITEUR CONSEIL

Corinne et Philippe Subira

Cheffe de Cuisine - Maître-Sommelier

Menu Carte

Formule servie midi et soir

Menu 2 services Plat + Entrée ou Dessert	28€
Menu 3 services Entrée, Plat, Dessert	32€
Plat unique	23€

Menu Autour des Vins 49€

Composez votre Menu à travers la carte, le Sommelier vous proposera une dégustation de 3 vins en accord selon ses découvertes

Pour Commencer

- Tartare de poulpe et encornets à la mangue et aux fruits de la passion, sorbet citron (SQ-SL)
- Prune Lovita sur sa tartine de pain de campagne à la crème de chèvre, pétales de lomo, roquette à l'huile de noisette (SL)
- Thon rouge mariné au piment d'Espelette et son taboulé de quinoa rouge aux herbes, vinaigrette à l'eau de concombre (SQ-SL)
- Foie gras Mi-cuit de la Table et son chutney (SL) + 8€

Pour Suivre

La Mer

- Saumon Bömlö confit à l'huile d'olive, sur une purée de potimarron, sorbet roquette à la fleur de sel (SQ-SL)
- Merlu en écailles de spianata piquante, crémeux de potimarron, sorbet tomate et basilic (SQ-SL)
- Pareillade de la Mer (5 variétés) (SL) + 5€

La Terre

- Mignon de cochon farci au mascarpone et pesto rouge, en habit de speck, polenta crémeuse, jus fumé (SQ)

- Jarret de veau confit au bouillon forestier, purée de potimarron et cèpes (SQ-SL)
- Faux-filet maturé à la plancha, beurre maître-d'hôtel, garniture du moment (SQ)
- Gnocchi de pomme de terre, crémeux de potimarron, cèpes, glace aux cèpes
- Tartare de bœuf de Philippe préparé en salle (SQ-SL) + 5€
- Le Cassoulet de la Table (attente 30 min) (SQ-SL) + 8€

Les Douceurs Gourmandes (à commander en début de repas)

- Fondant au chocolat noir, glace aux 2 vanilles de Philippe URRACA (MOF Pâtissier)
- Cheesecake à l'ail rose de Lautrec, sirop basilic, sorbet grenade (SQ)
- Mousse de butternut et son nuage de chocolat, oranges confites au pain d'épices
- Poire pochée au curry noir, crème légère à la poire Williams et son sorbet (SQ)
- Assortiment de fromages affinés + 6€

Menu Bout de Chou 12€ (Moins de 10 ans)

Aiguillettes de poulet panées aux céréales

Ou

Filet de poisson

Frites maison ou légumes

Boules de glace Ou Fondant chocolat

SQ : sans gluten SL : sans lactose

En cas d'allergie, veuillez l'indiquer à la prise de commande

Service compris