La Table du Sommelier

RESTAURANT CAVE TRAITEUR CONSEIL

Corinne et Philippe Subira

Cheffe de Cuisine - Maître-Sommelier

05 63 82 20 10 – www.latabledusommeliercastres.fr

Ouvert du Mercredi au Samedi Midi et Soir
Dimanche Midi

FORMULE CARTE

Formule servie midi et soir

Menu 2 services Plat + Entrée ou Dessert	28€
Menu 3 services Entrée, Plat, Dessert	33€
Plat unique	23€

MENU AUTOUR DES VINS 49€

Composez votre Menu à travers la carte, le Sommelier vous proposera une dégustation de 3 boissons avec ou sans alcool en accord selon votre menu

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

LE BOUCHON DU MIDI DE LA TABLE

PLAT UNIQUE 14€

ENTREE-PLAT / PLAT DESSERT 16€

MENU COMPLET 18,50€

Uniquement le Midi du Mardii au Samedi, hors jours fériés

jeudi 12 novembre 2026

Pour Commencer

- Tartare de poulpe et encornets à la mangue et aux fruits de la passion, sorbet citron (SG-SL)
- Foie poêlé de canard sur sa purée de patate douce, pommes confites au sel du trappeur, huile de noisette (SG-SL)
- Thon rouge mariné au piment d'Espelette et son taboulé de quinoa rouge aux herbes, vinaigrette à l'eau de concombre (SG-SL)
- Foie gras Mi-cuit de la Table et son chutney (SL) + 8€

Pour Suivre

La Mer

- Saumon Bömlo confit à l'huile d'olive, sur une purée de potimarron, sorbet roquette à la fleur de sel (SG-SL)
- Tronçon de turbot, crème au piment d'Espelette, pulpe de cucurbitacée, sorbet citron noir-baie de Timur (SG-SL)
- Pareillade de la Mer (5 variétés) (SL) + 5€

La Terre

- Pavé de biche sauce vigneronne, purée de céleri (SG-SL)
- La courge Jack be little et son effiloché de canard aux marrons, jus à l'eau de noix (SG-SL)
- Faux-filet maturé à la plancha, beurre maître-d 'hôtel, garniture du moment (SG)
- Risotto d'épeautre aux légumes d'hiver (SL)
- Tartare de bœuf de Philippe préparé en salle (SG-SL) + 5€
- Le Cassoulet de la Table (attente 30 min) (SG-SL) + 8€

Les Douceurs Gourmandes

- Fondant au chocolat noir, glace aux 2 vanilles de Philippe URRACA (MOF Pâtissier)
- Dacquoise chocolat-noisette, crème fouettée au marron, glace aux 2 vanilles
- 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 (SG)
- Assortiment de fromages affinés + 6€

SG : sans gluten SL : sans lactose

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

Le Sommelier vous propose la possibilité d'une dégustation de boissons avec ou sans alcool en accord avec votre menu

Accord mets et boissons 1 verres de vin 8€
Accord mets et boissons 2 verres de vin 15€
Accord mets et boissons 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.....	9e

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€