

La Table de Jeanne

Composez vous-même votre menu
en choisissant ce qui vous plaît dans la Carte

Le menu « Douceur d'un Jour » à 28.50 € (30 € le Dimanche midi)

Une Entrée , un poisson **ou** une viande , fromages **et** dessert

Le menu « Plaisir de la Table » à 38.50 € (40 € le Dimanche midi)

Une Entrée , un poisson **et** une viande , fromages **et** dessert

Le Menu à 38.50 € (ou 40 €) uniquement servi sur l'ensemble de la Table !!!



* Plats issus de la Tradition Bourguignonne et réalisés avec les Produits du Terroir

Les Plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Dans un souci de vous servir les meilleurs produits frais, nous ne passons nos commandes qu'en petite quantité.

Le Tableau des Allergènes est disponible et consultable sur simple demande.

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985

Maître Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com



La Table de Jeanne

La Carte et Menus

Nos Entrées :

Le Foie Gras de Canard au Naturel et ses Toasts Chauds (Supplément Menu 4 €) 25.90 €

Les Œufs Pochés en Meurette et leurs Croûtons Aillés * 14.90 €

Le «Wok» de Légumes Croquants et sa Fricassée de Gambas Décortiquées et Grillées 14.90 €

Le Bouillon de Volaille Parfumé aux Langoustines Poêlées, Cheveux d'Ange et Beignets de Butternut 14.90 €

Nos Poissons :

Le Filet de Chimère Poêlé et sa Sauce Douce à la Ciboulette 19.90 €

Le Filet de Sandre Sauvage et sa Sauce Meurette * 19.90 €

La Mousseline de Saint-Jacques en Timbale et sa Sauce à la Crème de Chou-fleur 19.90 €

Le 1/2 Homard Canadien, Rôti dans sa Coque et sa Crème de Pomme de Terre légèrement Aillées 25.90 € (Supplément Menu 4 €)

Nos Viandes et Volaille :

La Souris d'Agneau Confite et son Jus Court au Parfum d'Ail 19.90 €

La Poêlée d'Aiguillettes de Volaille et son « Risotto » de Petit Épeautre 19.90 €

Les Ris de Veau Poêlés aux Morilles (Supplément Menu 4 €) 25.90 €

Le Pavé de Bœuf Charollais et sa Sauce Marchand de Vin * 19.90 €

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985 Maître Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com



La Table de Jeanne

La Carte et Menus

Nos Fromages d'ici et d'ailleurs :

Le Chariot de Fromages 4 €

Le Fromage Blanc à la Crème 4 €

Nos Desserts :

Le Soufflé au Grand-Marnier et son coulis d'Oranges Confites 10.50 €

Le Riz au Lait à l'Impératrice, Coulis d'Abricot et sa Madeleine à la Fleur d'Oranger 10.50 €

La Crêpe Glacée à la Vanille et sa Sauce Chocolat, aux Amandes Grillées 10.50 €

La Poêlée d'Ananas Rôti au Miel, Zestes de Citron Vert, et son Sorbet Framboise 10.50 €

L'Assortiment de Glaces et Sorbets (3 Boules de Glaces ou Sorbets au Choix, pointe de Chantilly) 10.50 €

Toutes Nos Glaces et Nos Sorbets sont de la Marque « Carte d'Or », fournisseur : La Ferme du Froid à Vichy (03)

Tous nos Desserts sont à commander en début de repas.

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985

Maitre Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com



La Table de Jeanne

Le Menu « Petit Gourmet » à 12 €

Menu élaboré pour les Enfants de moins de 10 ans

Le Steak Haché de Bœuf poêlé ou Le Filet de Poisson

avec Légumes ou Frites

§§§§§

Fromage ou Fruit ou Glace 2 boules



Envie de gâter votre entourage ?

Faites plaisir à votre famille et vos amis en leur offrant un moment de bonheur, de quiétude, de raffinement et de plaisirs gustatifs avec

« **Les Bons Cadeaux Repas** » de « *La Table de Jeanne* »

Restaurant ouvert tous les Jours de 9 h à 14 h et de 17 h30 à 21h

sauf Dimanche Soir, Lundi et Mardi.

Guillaume ARNOUD

Artisan Cuisinier depuis 1985 Maître Restaurateur de France

4 Rue du Centre 03510 Chassenard Tel : 03 85 53 28 16

www.restaurant-latabledejeanne.com

