

La Table d'Anatole

La formule déjeuner 25,00€

Du lundi au samedi

Entrée du jour + plat du jour

Plat du jour + dessert du jour

En préambule

Saucisse sèche de la Maison MAS 8,50€

Jambon d'Auvergne 18 mois de la Maison MAS 10,50€

Salade de poulpe et ses olives de Kalamata 8,50€

Guacamole maison 8,50€

Les entrées

Entrées du jour : *voir l'ardoise*

Oeufs 8'5 mayonnaise 6,50€

Tomates cerises en grappe sur stracciatella à l'huile de truffe et pistaches 9,00€

Saumon gravelax maison, crème ciboulette et pain grillé 10,50€

Foie gras mi cuit du Chef 12,50€

Poêlon de 6 Escargots de Bourgogne 9,00€

Planche de charcuterie de la Maison Mas

Petite 15,00€ Grande 25,00€

Les salades

Salade aux croustillants de chèvre, herbes de garrigues, miel, pommes et magrets fumés 19,50€

Salade Caesar aux filets de poulet français aux épices douces, romaine, copeaux de parmesan, œuf poché 18,50€

Salade Caesar aux gambas, romaine, avocat et copeaux de parmesan 22,50€

Le coin du boucher

Voir l'ardoise

Sur le pouce

Croque-Monsieur truffé au jambon de la maison MAS, mesclun : 15,00€

Toast à l'avocat, pistaches grillées, œuf poché, mesclun 16,00€

Mail : latabledanatole@gmail.com

Téléphone : 01 47 57 39 95

Service compris

Les plats

Plats et poisson du jour : *voir l'ardoise*

Poulet fermier rôti au thym, jus corsé, pommes Anatole 18,00€

Smash Bacon Burger : Viande Limousine, cheddar véritable, lard grillé, salade romaine, tomate, pickles, frites maison 21,00€

Agneau de 7h, jus à l'ail, duo de haricots verts et haricots beurrés 24,00€

Côte de veau aux morilles, purée maison 32,00€

Andouillette 5A rôtie, sauce moutarde et ses frites maison 24,00€

Filet de cabillaud Fish&chips, sauce tartare, frites maison 22,00€

Penne al arrabbiata, burrata crémeuse 19,00€

Garnitures supplémentaires 4,50€

Frites maison, salade mesclun, pommes Anatole, haricots verts, purée maison

Les trous

Le Normand : sorbet pomme, Calvados 8,00€

Le Colonel : sorbet citron, Vodka 8,00€

Le Créole : sorbet mangue, Rhum brun 8,00€

Le trou des Patrons : sorbet pamplemousse, Gin 8,00€

La collection gourmande : les 4 trous 20,00€

L'assiette de fromages AOP 12,00€

Selon la saison

Les desserts

Dessert du jour sur l'ardoise

Mousse au chocolat 7,00€

Tiramisu Breton 7,00€

Fran pâtissier SAVARY 8,00€

Fromage blanc aux fruits rouges 7,00€

Profitegaufre 9,50€

Baba au rhum brun 10,50€

Crème brûlée aux fèves de tonka 8,00€

Café ou thé gourmand 10,50€

Le menu culotte courte 15,00 €

Jambon blanc de la Maison MAS ou le steak haché du Limousin, frites maison

Boule de glace

Sirop à l'eau ou un jus d'orange