
ENTRÉES

...

SPHÈRES DE FOIE GRAS 14€

Sésame à la Prune Umeboshi, chutney de Mangues et vinaigre de Grenade.

TARTARE DE LA MER 13€

Au Saumon et Noix de Saint Jacques, Vinaigrette aux fruits rouges

ROYALE DE PETIT POIS 10€

Légumes-racines et Morilles

PLATS

...

PLAT DU JOUR 15€

A découvrir sur l'ardoise

BAVETTE HEREFORD 20€

Pièce de Boeuf grillée accompagnée d'une sauce de votre choix

RISOTTO 20€

Au saumon confit aux Agrumes

WATERZOÏ DE POISSONS 18€

Velouté, légumes et pommes vapeur

CARBONNADE FLAMANDE 16€

Cuisinée à la Page 24

SOURIS D'AGNEAU 18€

et son jus au thym

DESSERTS

CAFÉ & GÂTEAUX

CAFÉ GOURMAND 7€

Et ses 4 petites douceurs
Thé Gourmand +0.50€

MOELLEUX CHOCOLAT 7€

Fondant au chocolat Noir et ses écorces d'oranges confites

TRILOGIE DE MOUSSES 7€

Déclinaison de Mousses aux Agrumes
Citron, Pamplemousse et Orange

DESSERT DU MOMENT 7€

Selon l'humeur du Chef

MENUS

...

DÉJEUNER DU MONT 16€

Du Mardi au Vendredi, uniquement les midis, hors jours fériés

Plat du jour

+ Une Boisson (Bière, Soft, Eau 50cl ou 1 verre de vin du Pays d'Oc)

+ Café ou Café Gourmand +4€

ENFANT 10€

Nuggets de Poulet ou Steak Haché accompagné de frites

Gâteau du moment ou 2 boules de glaces

A DÉCOUVRIR

La Table des Tours c'est aussi un distributeur, en libre service 7J/7 24h/24.

Plus d'informations sur la page :

 **Le Distributeur de la Table des Tours**

Venez l'essayer....