
ENTRÉES

...

SPHÈRES DE FOIE GRAS 14€

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

CARPACCIO DE BOEUF 10€

Filière Leprem, Huile d'olive au Basilic, parmesan et tomates confites, mesclun de salade

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 9€

Escargots de Bourgogne, Crème d'ail, accompagné de croustons.

GASPACHO D'AVOCAT 6€

Velouté froid accompagné d'une mousse de lait

PLATS

...

PLAT DU JOUR 15€

A découvrir sur l'ardoise

FILET DE SAINT PIERRE 18€

Accompagné de Rissoto au Grana Padano, sauce safranée.

CARBONNADE FLAMANDE 16€

Cuisinée à la Page 24

PIÈCE DU BOUCHER 18€

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

RAVIOLES AUX ASPERGES 18€

Servi façon pot au feu avec mini - légumes et Foie Gras

FILET DE TAUREAU 21€

Accompagné d'une sauce et d'un Accompagnement au choix

DESSERTS

CAFÉ & GÂTEAUX

CAFÉ GOURMAND 7€

Et ses 4 petites douceurs
Thé Gourmand +0.50€

CRUMBLE AUX FRUITS 7€

Accompagné d'une boule glace à la vanille

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7€

Accompagnée de caramel et glace vanille

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 de notre sélection)

+ 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....



La Table des Tours



la_table_des_tours