

LA TABLE

Ernesto

PARCE QUE TOUTES LES
BONNES HISTOIRES
COMMENCENT CHEZ
ERNESTO...

ENTREES

TERRINE DE FOIE GRAS 23€

Son chutney de poire, sponge cake aux épices et pop-corn

ŒUF PARFAIT 64°C 14€

Velouté de topinambours et croûtons

GRAVLAX DE SAUMON 16€

Gravlax de saumon mariné, gel de pomme Granny Smith et espuma à l'aneth

RAVIOLES 14€

De butternut farcies, purée de butternut rôti et réduction orange-balsamique blanc

Nos entrées sont également disponibles en format plat, n'hésitez pas à demander

HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3

*6 pièces - 16 € | 12 pièces - 30 €
Servies avec vinaigre à l'échalote*

PLATS

SUPRÊME PINTADE 32€

Cuit à basse température, sauce au foie gras

GAMBAS GÉANTES 37€

Gambas snackées, siphon de bisque

BOUDIN BLANC 29€

Aux morilles, sauce aux morilles

FILET DE TURBO 34€

Turbot poêlé, sauce au champagne

T-BONE 34€

Veau rôti, sauce au cognac

SAINT - JACQUES 34€

Snackées, risotto crémeux au parmesan et gel de citron noir

FILET DE BOEUF 38€

Boeuf Charolais, jus à la truffe

JOUE DE LOTTE 32€

Façon blanquette aux saveurs de truffe, petits légumes de saison

GARNITURE

Chaque plat, hors accompagnement spécifique, est servi avec une garniture de votre choix

Polenta crémeuse à la truffe

Mousseline de pommes de terre

Poêlée de légumes de saison

Risotto crémeux au parmesan

Gratin de pommes de terre à l'ail et au thym

PARCE QUE TOUTES LES
BONNES HISTOIRES
COMMENCENT CHEZ
ERNESTO...

LA TABLE
Ernesto

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

14€

Moelleux des Alpes à la truffe, Comté AOP 24 mois et Tomme de chèvre de Savoie

LA VANILLE

12€

Gâteau nantais, croustillant aux
amandes, crème à la vanille, confiture de
lait, huile vanillée

PAVLOVA ANANAS

12€

Meringue croquante, crème légère à la
cardamome, confit banane-passion et
ananas frais

LA TATIN

12€

Biscuit noisette, crème à la vanille, confit
de poire, poires pochées aux épices,
croustillant au sirop d'érable

EQUINOXE

12€

Biscuit moelleux à la noisette, crémeux
noisette, mousse chocolat-caramel,
chocolat craquant

FORMULE DU MIDI

Valable du lundi au vendredi midi

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21€

LA TOTALE ENTREE + PLAT + DESSERT

25€

NOUVEAUX HORAIRES 7J/7

Du lundi au mercredi

12h - 14h30 // 18h30 - 22h30

Du jeudi au samedi

12h - 01h00

Dimanche

12h - 22h30

PROVENANCES

PINTADE - FRANCE CHÂTELAINE; BOEUF - CHAROLAIS FRANCE CHÂTELAINE; T-BONE
FRANCE CHÂTELAINE; BOUDIN BLANC - FRANCE CHÂTELAINE; FOIE GRAS - FRANCE;
TURBOT - ESPAGNE; ST JACQUES - FRANCE; LOTTE - BRETAGNE; SAUMON - NORVÈGE;
HUÎTRES - FRANCE; GAMBAS - Océan Atlantique; TRUFFES - FRANCE; LÉGUMES -
FRANCE; FRUITS - FRANCE; ŒUFS - FERME DU PTI GAUD; CHOCOLAT - FRANCE;
FROMAGES - FROMAGERIE BOUCHET - VILLE - LA - GRAND

ALLERGENES

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible
d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous
adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.