

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

GRAVLAX DE SAUMON 16€

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

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

ŒUF PARFAIT 64°C 14€

Velouté de topinambours et croûtons

RAVIOLES 14€

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

HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3

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

PLATS

SUPRÈME PINTADE 32€

Cuit à basse température, sauce au foie gras

BOUDIN BLANC 29€

Aux morilles, sauce aux morilles

T-BONE 34€

Veau rôti, sauce au cognac

FILET DE BOEUF 38€

Boeuf Charolais, jus à la truffe

GAMBAS GÉANTES 37€

Gambas snackées, siphon de bisque

FILET DE TURBO 34€

Turbot poêlé, sauce au champagne

SAINT - JACQUES 34€

Snackées, risotto crémeux au parmesan et gel de citron noir

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

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

LA TATIN

12€

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

PAVLOVA ANANAS

14€

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

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 CHÂTELAIN; BOEUF - CHAROLAIS FRANCE CHÂTELAIN; T-BONE FRANCE CHÂTELAIN; BOUDIN BLANC - FRANCE CHÂTELAIN; FOIE GRAS - FRANCE; TURBOT - ESPAGNE; ST JACQUES - FRANCE; LOTTE - BRETAGNE; SAUMON - NORVÈGE; HUITRES - 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.