

# La Table de Reugny

Du 26 au 28 Décembre

## Menu Plaisir 40€

Entrée, Plat, Dessert

## Menu Gourmand 50€

Entrée, Poisson, Viande,  
Fromages et Dessert

## Menu Dégustation 60€

(pour l'ensemble de la table)

2 Entrées, Poisson,  
Viande, Fromages et  
Dessert

### *Entrées*

Foie gras mi-cuit aux gambas et aux algues  
Brioche et gel pamplemousse aux baies de timur 17€

Saint Jacques snackées  
choux fleur vanillé, choux fleurs de couleurs en salade 14€

### *Plats*

Turbot poêlé  
Ecrasé de topinambours à la noisette, champignons, jus terre-  
mer 27€

Chapon farci aux ris de veau  
Ecrasé de potimarrons, marrons et pommes, crumble châtaigne,  
jus brun de carcasse 29€

### *Desserts*

Chocolat, carrot cake, clémentine  
Carrot cake, ganache montée chocolat, gelée clémentine, glace  
aux épices anisés 11€

Cheesecake chèvre chocolat blanc, mangue, coco  
Croustillant spéculoos, cheesecake chocolat blanc chèvre, gelée  
mangue, glace coco 11€

## *Les boissons*

Formule boisson  
10€

Cocktail maison, eau  
minérale 50cl, café

Verre de vin  
De 5€ à 7,5€

Sélection de vins en accord  
avec les plats du moment

*Origine viande : France*

*Prix net service compris*

*TVA : 20% alcool, 10% boissons non alcoolisées*

*Liste des allergènes disponibles. Informez nous et nous vous adapterons les plats*