

# La Table de Reugny

A Partir du 21 Janvier

## Menu Plaisir 35€

Entrée, Plat, Dessert

## Menu Gourmand 46€

Entrée, Poisson, Viande,  
Fromages et Dessert

## Menu Dégustation 57€

(pour l'ensemble de la table)

2 Entrées, Poisson,  
Viande, Fromages et  
Dessert

<i>Entrées</i>	<b>Pâté en croûte Foie gras et ris de veau</b> Betterave et raifort et graines de moutarde	14€
	<b>St Jacques snackées et topinambours</b> crèmeux topinambours, écrasé topinambours à la noisette, huile d'agrumes et aneth	15€
	<b>Ravioles de gambas</b> Bisque de crustacés à l'estragon et sarrasin grillé	12€
<i>Plats</i>	<b>Poisson du moment</b> Mousseline de patate douce, pak choï poêlé, sauce curry vert coco	23€
	<b>Carré de cochon d'auvergne à la portugaise</b> Pomme de terre en purée et sautées, condiment ail doux et paprika fumé, coques marinières	21€
	<b>Quasi de veau (ou Filet de Bœuf + 5€ dans le menu)</b> crème d'amande salé, salsifis glacés à brun, jus veau réduit	23€ (28€)
<i>Desserts</i>	<b>Chocolat, sésame et citron vert</b> Coque chocolat, ganache montée chocolat blanc citron vert, crumble cacao, ananas confit et gomasio, glace sésame	11€
	<b>Pommes et panais façon tatin</b> Sablé breton, pommes et panais caramélisés, crèmeux panais, glace vichy	11€

## *Les boissons*

**Formule boisson**  
10€

Cocktail maison, eau  
minérale 50cl, café

**Verre de vin**  
De 6€ à 9€

Sélection de vins en accord  
avec les plats du moment

*Origine viande : France*

*Prix net service compris*

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

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