

le Menu de Noël

UNIQUEMENT À EMPORTER

Le Restaurant L'ETABLE vous propose de vous faire plaisir chez vous,
avec la cuisine de Robin et Audrey.

Entrées, plats, dessert, plaisirs gourmands et coupables... passez votre commande jusqu'au 21 décembre au soir, et venez la récupérer le 24 décembre au restaurant entre 10h et 14h30.

20% d'acompte à la réservation. Conditionnement en bocaux en verre consignés. Quantité limitée.

Entrées 16€

COQUILLAGE & CRUSTACÉS

Raviole de Homard & Tourteau,
bisque corsée au Galanga
& salade de fenouil acidulée

OU

QUELLES CANNERIES

Marbré de Foie Gras de Canard
au Magret fumé par nos soins,
pommes aux épices de Noël
& brioche feuilletée

Plats 25€

VOLAILE EN FÊTE

Canon de Chapon aux morilles,
pressé de pommes de terre à l'ail
& onctueuse sauce au vin jaune

OU

JACQUES À DIT

Saint-Jacques rôties,
cannelloni de butternut
aux noisettes, citron,
caviar de Hareng
& sauce au Champagne

Dessert 12€

DOUCEUR D'HIVER

La bûche au chocolat au lait,
croustillant de nougat
& fruits exotiques

Vin Champagne

N'hésitez pas à nous
consulter pour des vins
en accord avec vos menus

FORMULE COMPLÈTE
«J'AI ÉTÉ TRÈS SAGE»

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert
49€/personne (+5€ de consignes)

Côté épicerie...

INCONTOURNABLE

Foie Gras de Canard
(IGP SUD-OUEST)
à l'armagnac

(Conditionné en ballotine sous vide)
27€/50/250g - 110€/kg

CONSERVERIE

Foie Gras de Canard
(IGP SUD-OUEST)
à l'armagnac

(Bocal stérilisé - longue conservation)
22€/250G (+2€ consigne)

MARIN D'EAU DOUCE

Truite rose fumée,
aneth, baies roses
& citron confit

15€/250g - 60€/kg

L'ETABLE

COL DE GROSSE PIERRE
88250 LA BRESSE

Infos & réservations

Tél. 03 29 25 96 67

Mail contact@letable-labresse.com

www.letable-labresse.com

le Menu de la Saint-Sylvestre

À EMPORTER

Le Restaurant L'ETABLE vous propose de vous faire plaisir chez vous, et de passer le cap de l'année 2021 avec la cuisine de Robin et Audrey.

Entrées, plats, dessert, plaisirs gourmands et coupables... passez votre commande jusqu'au 27 décembre au soir, et venez la récupérer le 31 décembre au restaurant entre 10h et 14h30.

20% d'acompte à la réservation. Conditionnement en bocaux en verre consignés. Quantité limitée.

Entrées

INTEMPOREL 15€

Pâté en croûte aux viandes
de nos montagnes
& coeur au foie gras

OU

NOIX DE MER 18€

Carpaccio de Saint-Jacques,
variation agrumes & chou-fleur

Plats

DO RÉ MI LA SOLE 25€

Sole meunière, salsifis confits
& hollandaise fumée

OU

BICHE Ô MA BICHE 25€

Filet de biche, surprise
de chou rouge marron/pomme,
jus corsé au chocolat

Dessert

LUTIN DES BOIS 12€

Rencontre
Vanille/Truffe/Noisette

Vin Champagne

N'hésitez pas à nous
consulter pour des vins
en accord avec vos menus

FORMULE COMPLÈTE* «BONNES RÉOLUTIONS»

*les portions des 2 entrées, des 2 plats et du
dessert sont servies pour que vous passiez en
2022 avec gourmandise & légèreté

2 Entrées + 2 Plats + Dessert

75€/personne (+5€ de consignes)

Côté épicerie...

INCONTOURNABLE

Foie Gras de Canard
(IGP SUD-OUEST)
à l'armagnac

(Conditionné en ballotine sous vide)
27€50/250g - 110€/kg

CONSERVERIE

Foie Gras de Canard
(IGP SUD-OUEST)
à l'armagnac

(Bocal stérilisé - longue conservation)
22€/250G (+2€ consigne)

MARIN D'EAU DOUCE

Truite rose fumée,
aneth, baies roses
& citron confit

15€/250g - 60€/kg

L'ETABLE

COL DE GROSSE PIERRE
88250 LA BRESSE

Infos & réservations

Tél. 03 29 25 96 67

Mail contact@letable-labresse.com

www.letable-labresse.com



le Menu de la Saint-Sylvestre

SUR PLACE

Le Restaurant L'ETABLE vous propose de passer le cap de l'année 2021 en beauté et en saveurs, avec la cuisine de Robin et Audrey.

Arrivée entre 19h & 19h30 au restaurant.
20% d'acompte à la réservation. Places limitées.

105€/personne hors boisson
Accord mets & vins 5 verres : 45€

GRESSINS À L'ALSACIENNE

TRILOGIE D'AMUSE BOUCHE

CHAUD BOUILLON

Consommé comme un VGE, Truffe & Foie gras

NOIX DE MER

Carpaccio de Saint-Jacques, variation agrumes & chou-fleur

INATTENDU DU CHEF

DO RÉ MI LA SOLE

Sole meunière, salsifis confits & hollandaise fumée

BICHE Ô MA BICHE

Filet de biche, surprise de chou rouge marron/pomme, jus corsé au chocolat

DITES CHEESE

LUTIN DES BOIS

Rencontre Vanille/Truffe/Noisette & Coupe de Champagne

MIGNARDISES

L'ETABLE

COL DE GROSSE PIERRE
88250 LA BRESSE

Infos & réservations

Tél. 03 29 25 96 67

Mail contact@letable-labresse.com

www.letable-labresse.com