La Table de Sillery



LA CARTE Automne

LES ENTRÉES

* Velouté de courges 6€

Oeuf parfait aux épinards et à la crème de Comté 7€

Mille feuille de betteraves au fromage de chèvre 7€

* Salade de chèvre chaud pané au miel et noix 7€

LES PLATS

Pièce du boucher avec sa sauce 19€

Aiguillette de canard sauce à l'orange 17€

Filet de bar grillé, fenouil roti et écrasé de pomme de terre 16€

*Burger chèvre miel (steack haché) 14€

*Gnocchis à la crème de courge, chataigne, pecorino 12€

Accompagnement suivant saison

LES DESSERTS

*Crème brulée à la vanille 7€

Tartelette de saison 7€

*Mousse au chocolat et copeaux 6€

Poires pochées au vin 8€

Café gourmand du moment 8€

LES FORMULES SERVICE DU MIDI UNIQUEMENT

FORMULE 1

Franco-17 € mique

entrée • plat • ou plat • dessert

café inclus

(Plats avec astérisque*)

FORMULE 2

21€

entrée + plat ou plat + dessert

café ou boisson chaude inclus

(Tous les plats de la carte)

FORMULE 3

25€

entrée + plat + dessert

café ou boisson chaude inclus

(Tous les plats de la carte)

VENTE À EMPORTER

Retrait des produits avant 17 h 00 Merci de ramener certains contenants non jetables

Fondation

LES ENTRÉES

Mille feuille de betteraves au fromage de chèvre 6€

Salade de chèvre chaud au miel et noix 6€

LES PLATS

Aiguillette de canard sauce à l'orange 15€ Filet de bar grillé, fenouil roti 14€ Accompagnement écrasé de pomme de terre

LES DESSERTS

Mousse chocolat et copeaux 5€

Tarte aux fruits 6€

FORMULE 1

Entrée + plat ou plat + dessert

14€

FORMULE 2

Entrée + plat + dessert

18€