



«MENU DE L'INSTANT»



LA TABLE D'OLT

LES ENTREES

Nage de St Jacques, gambas & asperges
Marbré de foie gras magret fumé & Gaillac doux
Dôme de saumon fumé chair de crabe, crème citronnée
Quenelles d'escargots, ail & tomates
Ballottine de ris de veau émulsion moutarde

LES PLATS CHAUDS

Filet de bar au four, aux herbes vertes aromatiques
Carré d'agneau rôti au thym
Pavé de veau d'Aveyron, aux girolles
Suprême de pintade à l'orange
Faux filet façon tournedos cuisson à votre goût

LES DESSERTS

L'éphémère : Fraises rhubarbe en crumble
Le gourmand : Déclinaison crème citron, sorbet coulis de fruits rouge
Passionnant : Biscuit sablé caramel, caramel beurre salé
Croquant : Meringue glacée aux griottes & cerises
Surprenant : Parfait glacé, menthe chocolat, en chaud & froid



39 € Menu 3 Plats

(Entrée, plat chaud, dessert, hors boisson)

32 € Menu 2 plats

(Entrée plat chaud ou plat chaud dessert, hors boisson)

25 € Plat chaud aux choix

(Hors boisson)

DEJEUNER, DINER SANS SURPRISE 44 €

(Entrée, plat chaud, dessert, avec boissons)*

**Vin sélection de la Table d'Olt en blanc, rosé & rouge*

6 € Assiette de fromages

Tous nos plats chauds minimum 30mn de préparation