La Table de Julie

Carte du soir et samedi midi

À déguster seul... ou à partager

Cabillaud gravlax, déclinaison de betterave - *16 €*

Harmonie autour du champignon : purée de champignons, champignons poêlés, raviole ouverte - *15 €*

Salade d'endive travaillée, crème de roquefort & noix - *14 €*

Terrine de cochon, servie avec une salade - *14 €*

Chèvre chaud au miel doux et parfumé - *14 €*

Foie gras de canard maison et son pain grillé - *26 €*

Les plats

Risotto crémeux à la carotte, burrata - *20 €*

Pavé de truite, épinards, pommes de terre, sauce beurre blanc & œufs de truite - *27 €*

Volaille, sauce poulette - *25 €*

Veau, sauce forestière revisitée - *27 €*

Pièce de bœuf - sauce au choix : poivre ou échalote au vin rouge - *28 €*

Ris de veau, jus parfumé (sur commande) - *35 €*

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement de pommes de terre, décliné selon l'inspiration de la cheffe.

Les fromages et desserts

Assiette de fromages - *10 €*

Mousse au chocolat - *9,50 €*

Création fruitée de saison - *10,50 €*

Inspiration du jour - *9 €*

N'hésitez pas à demander conseil à l'équipe en salle pour découvrir les desserts

plats adaptés aux végétariens

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

La Table de Julie

Dinner Menu & Saturday Lunch

To enjoy alone... or to share

Cured cod (gravlax), beetroot variations - *16 €*

Harmony of mushrooms: mushroom purée, sautéed mushrooms, open ravioli - *15 €*

Endive salad, Roquefort cream & walnuts - *14 €*

Homemade pork terrine, served with salad - *14 €*

Warm goat cheese with delicate honey - *14 €*

Homemade duck foie gras with toasted bread - *26 €*

Main Courses

Creamy carrot risotto with burrata - *20 €*

Pan-seared trout, spinach, potatoes, beurre blanc sauce & trout roe - *27 €*

Poultry with creamy "poulette" sauce - *25 €*

Veal with a reimagined forestière sauce - *27 €*

Beef cut - choice of sauce: pepper or shallot in red wine - *28 €*

Sweetbreads with a delicate jus (by pre-order) - *35 €*

All our meats are served with a potato garnish, created according to the chef's inspiration.

Cheese & Desserts

Cheese platter- *10 €*

Chocolate mousse - *9,50 €*

Seasonal fruit creation - *10,50 €*

Today's inspiration - *9 €*

Feel free to ask our dining team for guidance to discover the day's desserts.

Dishes suitable for vegetarians

A list of allergens is available upon request.