la table du 5

restaurant bistronomique

Menu du Jour

Du Mardi 29 Septembre au Vendredi 2 Octobre

Déclinaison de Choux,
Moules de Bouchot et Mimolette

.

Dos de Cabillaud nacré
OU
Quasi de Veau cuit lentement

Accompagnement:
Crème de Patate Douce à l'Ail,
Cacahuètes grillées au Paprika,
émulsion Coco

.

Mousse au Chocolat au Lait,
Sorbet Poire

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 19€
Entrée – Plat – Dessert 26€

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gault & Millau 2020