

# La Table palafitte

## Entrées

### Starters

|                                                         |    |                                                         |
|---------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------|
| Pressé de poularde fermière et foie gras, jus corsé     | 30 | Poularde terrine with foie gras, gravy                  |
| Variation autour de la betterave                        | 28 | Beetroot variation                                      |
| Salade de rampon aux poires, noix et Bleuchâtel         | 18 | Lamb's lettuce with pears, walnuts and Bleuchâtel       |
| Escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon thaï   | 32 | Pan-fried duck foie gras, thaï-style broth              |
| Ravioles de homard au vieux rhum et vanille bourbon     | 32 | Lobster ravioli with old rum and bourbon vanilla        |
| Œuf fermier mollet poulette aux cardons et truffe noire | 31 | Soft boiled farmer's egg with cardoon and black truffle |
| Cappuccino de panais, tartine de jambon de Vaumarcus    | 21 | Parsnip cappuccino, Vaumarcus ham toast                 |

## Poissons et crustacés

### Fishes and shellfishes

|                                                                        |    |                                                                |
|------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------|
| Sole cuite meunière, sabayon Champagne                                 | 62 | Sole meunière with Champagne sabayon                           |
| Mi-cuit de St-Jacques et saumon, poireaux en émulsion d'agrumes        | 46 | Semi-cooked scallops and salmon with leeks and citrus emulsion |
| Blanc de turbotin en nage de coquillages safranée                      | 52 | Young turbot strips in shellfish and saffron broth             |
| Dos de bar de ligne aux feuilles de chou et salsifis à la truffe noire | 54 | Sea bass with cabbage leaves and black truffle salsify         |
| Filets de perche Loë façon meunière                                    | 48 | Loë perch fillets meunière-style                               |

## Volaille et viandes

### Poultry and meat

|                                                            |    |                                                               |
|------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------|
| Filet de bœuf du pays façon Rossini                        | 62 | Swiss beef fillet Rossini-style                               |
| Pièce de veau cuisinée au curry vert, déclinaison de choux | 56 | Veal cooked with green curry spices, variation of cabbage     |
| Tajine de filet d'agneau au citron confit et coriandre     | 52 | Tajine of lamb fillet with lemon confit and coriander         |
| Suprême de poularde de la Gruyère en crèmeuse de vin jaune | 46 | Poulard breast from Gruyère with creamy vin jaune sauce       |
| Poitrine de canette aux cornes d'abondance, endive braisée | 42 | Duckling breast with black trumpet mushrooms, braised chicory |

## Fromages et desserts

### Cheeses and desserts

|                       |        |                      |
|-----------------------|--------|----------------------|
| Sélection de fromages | 18     | Selection of cheeses |
| Chariot de desserts   | dès 12 | Dessert trolley      |

# La Table palafitte

## Menu Découverte

Pressé de poularde fermière et foie gras, jus corsé  
*Poularde terrine with foie gras, gravy*

~ ~ ~

Escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon thaï  
*Pan-fried duck foie gras, thai-style broth*

~ ~ ~

Mi-cuit de St-Jacques et saumon, poireaux en émulsion d'agrumes  
*Semi-cooked scallops and salmon with leeks and citrus emulsion*

~ ~ ~

Poitrine de canette aux cornes d'abondance, endive braisée  
*Duckling breast with black trumpet mushrooms, braised chicory*

~ ~ ~

Sélection de fromages  
*Selection of cheeses*

~ ~ ~

Chariot de desserts  
*Dessert trolley*

Menu sans la première entrée – *menu without first starter* 110  
Menu entier – *full menu* 130

## Menu Mille saveurs

Terrine de foie gras de canard, condiment aux figues  
*Terrine of duck foie gras with figs*

~ ~ ~

Cappuccino de panais, tartine de jambon de Vaumarcus  
*Parsnip cappuccino, Vaumarcus ham toast*

~ ~ ~

Suprême de poularde de la Gruyère en crèmeuse de vin jaune  
*Poulard breast from Gruyère with creamy vin jaune sauce*

~ ~ ~

Chariot de desserts  
*Dessert trolley*

Menu complet – *full menu* 88

## Menu de la semaine

Entrée et plat – *Starter and main course* 48  
Menu complet – *full menu* 60