

RESTAURANT
La Table



**MENUS
GROUPE**



RESTAURANT *La Table*

BIENVENUE DANS LE CHAROLAIS !

L'équipe du restaurant, en salle et en cuisine, est heureuse de vous accueillir le temps d'une pause gourmande !

Notre restaurant La Table met à l'honneur la viande charolaise, issue de notre territoire du Charolais-brionnais et de nombreux autres produits locaux.

Pour retrouver ces bons produits, nous vous invitons à découvrir la Boutique de la Maison du Charolais. Vous y retrouverez une large gamme de spécialités locales et régionales.



Service tous les jours à midi
et les soirs selon période.
Il est conseillé de réserver
votre table au 03 85 24 00 46



Les allergènes potentiellement
présents dans nos plats sont
indiqués par des codes lettres :
A = gluten C = oeuf G = lait
H = fruits à coque I = moutarde
K = sulfite L = céleri

DES SIGNES DE QUALITÉ POUR UNE VIANDE AU GOÛT INCOMPARABLE !

AOP BŒUF DE CHAROLLES

La certification AOP Bœuf de Charolles authentifie la spécificité de la viande produite dans le berceau de la race charolaise, mais également le savoir-faire de générations d'Hommes qui ont su exploiter les caractéristiques de leur milieu. Elle se caractérise par sa tenue, un grain particulier, une surface lisse, une couleur rouge vif et une texture particulièrement juteuse. Ses arômes révèlent des notes animales, végétales et de céréales.

À la cuisson, grillée ou bouillie, la viande se révèle juteuse et d'une extrême tendreté.



TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

Une viande aux caractéristiques exceptionnelles !

Le Charolais Label Rouge est une viande bovine issue de race à viande Charolaise. Cette viande peu grasse mais suffisamment persillée offre un goût légèrement acidulé. Tendre et peu nerveuse, elle fond en bouche. Le cahier des charges strict permet de garantir des conditions d'élevages respectueuses des animaux, de l'environnement et des hommes.



Homologation n° LA 11/89

TENDRE AGNEAU LABEL ROUGE

Des viandes tendres & goûteuses !

Le Tendre Agneau est une viande ovine issue de races bouchères. Cette viande au goût fin et subtil séduit toutes les papilles par ses notes légères et fines. Facile à préparer, la viande se tient bien à la cuisson.



Homologation n° LA 05/85

MENUS

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

28,50 € *
ou 32,50 € **

selon forfait boissons choisi

Pâté ou rillettes de bœuf de l'Institut Charolais

La fameuse tête de veau roulée tradition, sauce gribiche

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP ou Dessert (salade de fruits frais ou dessert du jour)

Toutes nos viandes, d'origine France, sont issues de bêtes de race charolaise disposant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, ou élevées sur notre territoire. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf, de pommes de terre persillées ou de légumes variés. Elles sont servies avec une sauce au choix :

- Sauce chèvre charolais (Allergènes A, G)
- Sauce poivre et champignons (Allergènes A,G)
- Sauce meurette (Allergènes A, K)

AU COEUR DU BOCAGE

32,00 € *
ou 36,00 € **

selon forfait boissons choisi

Allumette de bœuf Charolais aux oignons grelots infusion de curry

Joue de bœuf Charolais Label Rouge mijotée à l'ancienne au vin rouge de Bourgogne

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP

Verrine de forêt noire au cassis comme en Bourgogne

SECRET D'UN TERROIR

38,00 € *
ou 42,00 € **

selon forfait boissons choisi

Escargots Brionnais en croûte de feuilletage et crème de Bresse AOP

Entrecôte Tendre Charolais Label Rouge 300 grs

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP ou Fromage de chèvre charolais AOP du GAEC Mathieu Chevalier

Crème brûlée à la vanille Bourbon

* Forfait boissons : 1 kir, 1/4 vin, café ou thé

** Forfait boissons " Sélection du Chef " :

1 kir, 1 bouteille de Bourgogne Hautes Côtes de Beaune pour 4 pers, café ou thé

