



LA TABLE
D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

Les Entrées

**L'Aubergine confite à l'Huile Vierge et Curry
Coiffée de Burrata 19 €**

Vitello Tonnato et Thon marinés, Fleurs de Câpres 21 €

**Persillé de Pied de Cochon et Foie Gras,
Un Chutney de Mendiants 21 €**

**Fraîcheur de Daurade Royale à la Coriandre,
Gel de Gingembre acidulé 21 €**

La proposition végétarienne

Bouquet végétal du moment 21 €

Les Poissons

**La Truite « Arc-en-Ciel » de la source du Château,
cuisinée au Bleu comme autrefois, Pommes à l'Anglaise,
et Beurre battu « Val d'Igé » 26 €**

**Dos de Bar dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes
aux Coquillages 29 €**

Les Viandes

**Ballotine de Gigot d'Agneau (*France*) pré-salé rôti
et Feuilleté au maigre,
Le Jus nourri de Pulpe de Piment doux 31 €**

**Le Filet de Bœuf français Vigneronne
Polenta Florentine 34 €**

**L'emblématique Volaille de Bresse de la Mère Blanc (*France*),
Crêpes Vonnassiennes 32 €
(Supplément Morilles 8 €)**

Les Fromages

Le Chariot de Fromages affinés de la Région 10 €

La Faisselle de Fromage Blanc à la Crème 7 €

Notre Sélection de 3 Fromages à l'Assiette 7 €

Les Desserts

**Des Fraises au Miel, Crème glacée à la Vanille
Et des Meringuettes 12 €**

**L'Abricot rôti sur un Sablé de Gaudes
Glace Amande 14 €**

**L'Entremets Chocolat Noisette
Une Anglaise Moka 14 €**

Le Soufflé au Grand-Marnier 14 €

**Sélection de trois Parfums
de nos Sorbets et Glaces du moment 10 €**

Clin d'œil
du Val d'Igé

**Persillé de Pied de Cochon
et Foie Gras,
Un Chutney de Mendiants**

ou

**Fraîcheur de Daurade Royale
à la Coriandre,
Gel de Gingembre acidulé**



**La Truite « Arc-en-Ciel » de la
source du Château,
cuisinée au Bleu comme autrefois,
Pommes à l'Anglaise,
et Beurre battu « Val d'Igé »**

ou

**Le Râble de Lapin français farci,
Sauge du Jardin,
Petits pois et Gnocchi Parmentier**



**Notre Sélection de 3 Fromages
à l'Assiette**

ou

**Des Fraises au Miel,
Crème glacée à la Vanille
Et des Meringuettes**

ou

**L'Abricot rôti
sur un Sablé de Gaudes
Glace Amande**

34 €

Invitation Gourmande

Un choix dans la carte

**Entrée, plat, fromage
et dessert 59 €**

Toutes nos pâtisseries sont « faites Maison », excepté
les glaces et sorbets.

La carte des allergènes et de l'origine des viandes
est disponible sur demande.

Prix Nets, Service Compris - Table d'Igé - Juillet 2023
Boissons non Comprises

La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une
Appellation d'Origine Protégée.
Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux
traditionnels.
Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir
et à une alimentation naturelle à base de céréales et de
produits laitiers.

Découverte du Moment

**Le Chef vous propose,
le menu découverte, pour l'ensemble des convives, jusqu'à 20h30.**

En 8 Services 80 €

Trois petites notes apéritives



Le Vitello Tonnato



Le Bar



Le Bœuf



Le Chariot de Fromages affinés de la Région



Une première note sucrée



Le Soufflé au Grand-Marnier

ou

**L'Entremets Chocolat Noisette,
Une Anglaise Moka**



Quelques douceurs