



Nos vins au verre 9 €

Blanc

Bourgogne, « Château d'Igé » Domaine d'Azenay, 2016
Viré Clessé, Domaine de la Verpaille (bio), 2019
Saint Véran « Cuvée Prestige », R. Lassarat, 2018

Rosé

Bourgogne « MIB », P. Aergarter, 2018
Minuty Prestige, Côtes-de-Provence, 2020

Rouge

Mâcon-Igé « Vieilles Vignes », Les vigneron d'Igé, 2019
Régnié « Vieilles Vignes », Domaine du Thulon, 2016
Givry, « Les Dracy », Sarrazin, 2018

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.
La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix Nets, Service Compris - Table d'Igé - Juin 2021
Boissons non comprises

Les entrées

Opéra de Foie Gras de Canard, Chutney de Prunes et Compotée d'Oignon caramélisé...22 €
Arlequin de Tomates mi-confites, Burrata di Bufala et une Aigrelette d'Herbe royale... 14 €

Les plats

Tartare de Bœuf, Pommes grenailles rôties.....21 €
Filet de Truite, Barigoule de Fenouil, Vinaigrette à manger.....25 €

Les planches

Planche de saumon fumé.....15 €
Planche de charcuterie.....10 €
Planche de fromages de la région.....10 €

Les douceurs

Salade de fruits frais.....10 €
Assortiment de glaces et sorbets.....la boule : 3 €
Le Chocolat comme un Entremets délicatement fumé,
Grué de Cacao et Sorbet intense.....13 €