



LA TABLE
D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

Les Entrées

**Carpaccio de Saint-Jacques
relevé d'une Huile d'Herbes aromatiques acidulée 21 €**

**Le Rouget à la Flamme, un Gel d'Agrumes
et Suprêmes de Pamplemousse 22 €**

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

**La goûteuse Soupe de Moules de Bouchot au Safran
et des Cocos de Paimpol 18 €**

La proposition végétarienne

Bouquet végétal pour l'Automne 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 » à l'Echalote 26 €**

**Le Dos de Cabillaud au Jus de Bouillabaisse,
Un Aïoli à l'Ail confit 29 €**

Les Viandes

**L'Epaule d'Agneau confite 7 heures,
Une Royale de Piments doux, le Jus nourri de Pulpe d'Aromates 29 €**

**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 8 €

Notre Sélection de 3 Fromages à l'Assiette 8 €

Les Desserts

Dame Tatin et Crème de Bresse 14 €

**Millefeuille de Sablé de Gaudes pour des Figues au Miel,
Crème Diplomate à la Vanille 14 €**

L'Entremets Chocolat Noisette 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

**La goûteuse Soupe de Moules de
Bouchot au Safran,
et des Cocos de Paimpol**



**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 »
à l'Echalote**

ou

**L'Epaule d'Agneau
confite 7 heures,
Une Royale de Piments doux, le Jus
nourri de Pulpe d'Aromates**



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

ou

Dame Tatin et Crème de Bresse

ou

**Millefeuille de Sablé de Gaudes
pour des Figues au Miel, Crème
Diplomate à la Vanille**

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 - Octobre 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 Rouget



Le Cabillaud



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