

# La Table

DE VALESCURE



NOS HORAIRES

19H - 21H00



# La Table

DE VALESCURE



NOS ENTREES

Marbré de Foie Gras cacao <i>Chutney de figues</i>	18.00 €
Burrata Truffée <i>Focaccia Maison</i>	15.00 €
Filet de Rouget Rôti <i>Sur Tatin de tomate, Pesto</i>	16.00 €
Entrée du Menu Hôtel	15.00 €
Salade Thaï Grand Format	21.00 €



Nos Prix sont nets et service compris

# La Table

DE VALESCURE



NOS PLATS

Pièce du Boucher Frites de Patates douces	24.00 €
Filet de Bar <i>Crème Safranée au Noilly Prat, Méli Melo de Provence</i>	26.00 €
Suprême de Poulet au Chorizo Ecrasé de Pomme de terre	24.00 €
Risotto de Fregola Sarda, St Jacques snackées Bisque de Favouille	27.00 €
Plat du Menu Hôtel	22.00 €



**Nos Prix sont nets et service compris**

# La Table

DE VALESCURE



NOS DESSERTS

Douceur Caramel aux beurre salé <i>Sur son Sablé</i>	7.00 €
Crème brûlée <i>Parfum Lavande</i>	8.00 €
Pavlova aux Fruits rouges	8.00 €
Carré Chocolat Pêche Glace fleur de Lait	9.00 €
Café ou Thé Gourmand	8.00 €
Assiette de Fromages	12.00 €
Le Digestif en douceur	16.00 €



**Nos Prix sont nets et service compris**

# La Table

DE VALESCURE



MENU HÔTELIER..42€ /PERS

Menu 3 plats à l'Ardoise

MENU ENFANT..17€ /PERS  
(-10 ANS)

Plat & Dessert du Chef

1 Boisson soft + 1 Surprise Gourmande

