

La Table d'Eric

La carte du moment

26, 27, 28 février

5, 6, 7 mars

LES ENTREES

Le minestrone aux légumes oubliés et salpicons de langoustes.

La petite salade folle du Périgord.

Le tartare d'avocats et tomates aux crevettes grises épluchées main.

LES PLATS

La souris d'agneau mijotée lentement aux flageolet et petits légumes, et son jus au thym.

La trilogie de poissons fins, pochés, sauce à l'oseille.

Le cochon ibérique, cuisson basse température, lentilles vertes du Puy au chorizo.

DESSERT

Tartelette au citron meringuée.

Mousse au chocolat noir.

TARIF

Menu 3 services

35 euros*

* Le prix s'entend à emporter au restaurant, ou livré dans un rayon de 5 km.

SUGGESTIONS (48h à l'avance)

Le **plateau de fruits de mer** (demi-homard, 3 langoustines, 3 pinces de

tourteaux, 2 gambas, 3 crevettes, bouquets, 6 bulots, 50gr. crev. grises, 6 huîtres creuses, bigorneaux, sauce).

Le **demi-homard** (en Belle-View, grillé au beurre d'herbes ou à la nage) 29 euros

La **tranche de foie gras** garnie, brioche & confit de figues. 10 euros

Les **croquettes de crevettes** grises 'Maison' (2 pcs). 9 euros

La **bisque de homard** 'Maison' avec morceaux 12 euros

Le **ris de veau** aux morilles (entrée) 25 euros

Le **ris de veau** aux morilles (en plat, servi avec gratin et légumes) 35 euros

POUR RESERVER

Réservations par téléphone (069/22.41.70)

ou [de préférence via le formulaire sur notre site.](#)

Nous prendrons vos réservations au plus tard jeudi 12h pour les plats des vendredi et samedi, et vendredi 12h pour les commandes de dimanche.