

RESTAURANT  
*La Table*



**MENUS  
GROUPE**



# RESTAURANT *La Table*

## BIENVENUE DANS LE CHAROLAIS !

L'équipe du restaurant, en salle et en cuisine, est heureuse de vous accueillir le temps d'une pause gourmande !

Notre restaurant La Table met à l'honneur la viande charolaise, issue de notre territoire du Charolais-brionnais et de nombreux autres produits locaux.

Pour retrouver ces bons produits, nous vous invitons à découvrir la Boutique de la Maison du Charolais. Vous y retrouverez une large gamme de spécialités locales et régionales.



Service tous les jours à midi  
et les soirs selon période.  
Il est conseillé de réserver  
votre table au 03 85 24 00 46



Les allergènes potentiellement  
présents dans nos plats sont  
indiqués par des codes lettres :  
A = gluten C = oeuf G = lait  
H = fruits à coque I = moutarde  
K = sulfite L = céleri

# 3 SIGNES DE QUALITÉ POUR DES VIANDES

## AOP BŒUF DE CHAROLLES

La certification AOP Bœuf de Charolles authentifie la spécificité de la viande produite dans le berceau de la race charolaise, mais également le savoir-faire de générations d'Hommes qui ont su exploiter les caractéristiques de leur milieu. Elle se caractérise par sa tenue, un grain particulier, une surface lisse, une couleur rouge vif et une texture particulièrement juteuse. Ses arômes révèlent des notes animales, végétales et de céréales. À la cuisson, grillée ou bouillie, la viande se révèle juteuse et d'une extrême tendreté.

## IGP CHAROLAIS DE BOURGOGNE

Une qualité de viande exceptionnelle ! L'IGP Charolais de Bourgogne garantit une viande de haute qualité et un mode d'élevage extensif. Il consacre un terroir exceptionnel et le savoir-faire de ses éleveurs. Cette viande persillée est reconnue pour ses qualités gustatives. Elle se caractérise par sa couleur rouge vif et son aspect brillant.



# AU GOÛT INCOMPARABLE !

## TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

Une viande aux caractéristiques exceptionnelles !

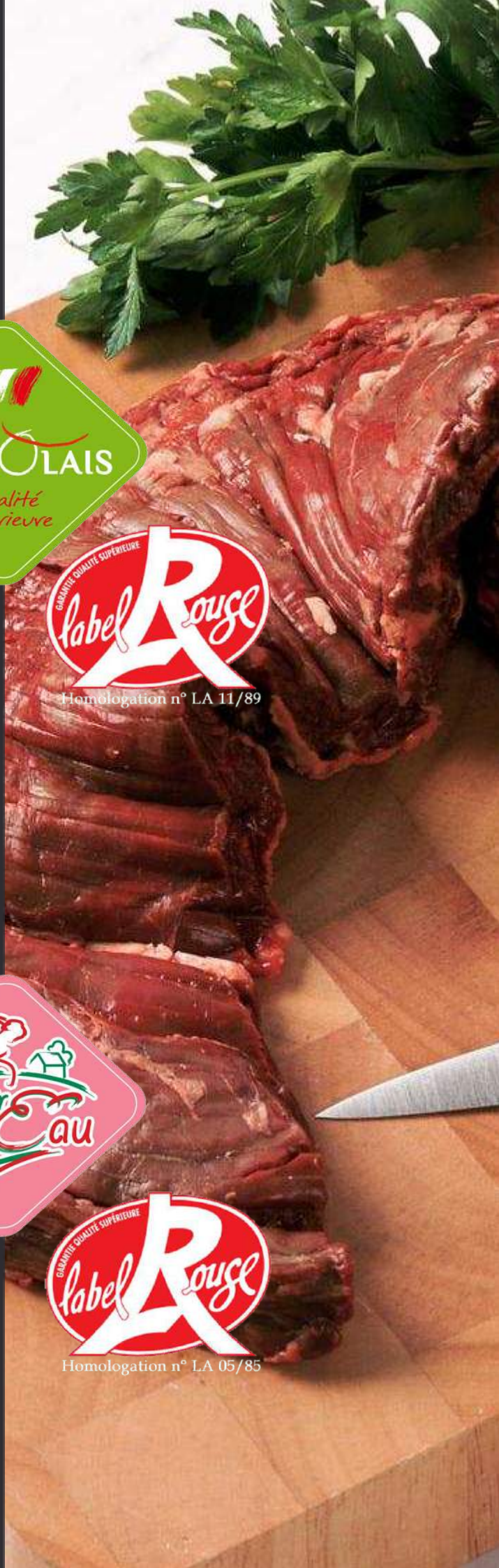
Le Charolais Label Rouge est une viande bovine issue de race à viande Charolaise. Cette viande peu grasse mais suffisamment persillée offre un goût légèrement acidulé. Tendre et peu nerveuse, elle fond en bouche. Le cahier des charges strict permet de garantir des conditions d'élevages respectueuses des animaux, de l'environnement et des hommes.



## TENDRE AGNEAU LABEL ROUGE

Des viandes tendres & goûteuses !

Le Tendre Agneau est une viande ovine issue de races bouchères. Cette viande au goût fin et subtil séduit toutes les papilles par ses notes légères et fines. Facile à préparer, la viande se tient bien à la cuisson.



# MENUS GROUPES

## DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE 28,50 €

Pâté **ou** rillettes de bœuf de l'Institut Charolais (Allergènes A, C, G, I)

La fameuse tête de veau roulée tradition, sauce gribiche (Allergènes C, I, L)

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP (Allergènes G)

**ou** Dessert (salade de fruits frais ou dessert du jour)

## AU CŒUR DU BOCAGE 32,00 €

Allumette de bœuf Tendre Charolais Label rouge aux oignons grelots infusion de curry (Allergènes A, I, K, L)

Joue de bœuf Tendre Charolais Label Rouge mijotée à l'ancienne au vin rouge de Bourgogne (Allergènes A, K)

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP

Verrine de forêt noire au cassis comme en Bourgogne (Allergènes A, C, G, H)

## SECRET D'UN TERROIR 34,00 €

Escargots Brionnais en croûte de feuilletage et crème de Bresse AOP (Allergènes A, G, L)

Entrecôte Tendre Charolais Label Rouge 300 grs

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP (Allergènes G)

**ou** Fromage de chèvre charolais AOP du GAEC Mathieu Chevalier (Allergènes G, H)

Crème brûlée à la vanille Bourbon (Allergènes C, G, H)

## BOISSONS COMPRISES

\* Kir bourguignon

\* 1/4 vin

\* Café ou thé

Toutes nos viandes, d'origine France, sont issues de bêtes de race charolaise disposant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf, de pommes de terre persillées ou de légumes variés. Elles sont servies avec une sauce au choix :

- Sauce chèvre charolais (Allergènes A, G)
- Sauce poivre et champignons (Allergènes A,G)
- Sauce meurette (Allergènes A, K)

