

Menu Du jour

Découvrez le restaurant gastronomique La Table de Cyrille à travers son menu du jour composé de 3 plats et proposé en semaine au déjeuner au tarif de 22€.

Bons cadeaux

Faites découvrir l'univers du restaurant La Table de Cyrille à votre entourage en offrant un bon cadeau. N'hésitez pas à vous renseigner au 03 81 82 19 76.

Soirée Du nouvel an

Le restaurant est ouvert pour la soirée de la Saint-Sylvestre. Un menu dégustation à 139€ boissons non comprises sera servi à l'ensemble des convives.

Découvrez les différents plats sur notre site internet www.latabledecyrille.fr

Dates limites De commande

Pour les fêtes de Noël : le samedi 15 décembre

Commandes à récupérer au restaurant

le samedi 18 décembre de 10.00 à 19.00

Pour les fêtes du Nouvel an : le mardi 28 décembre

Commandes à récupérer au restaurant

le vendredi 31 décembre de 10.00 à 19.00

La Table de Cyrille

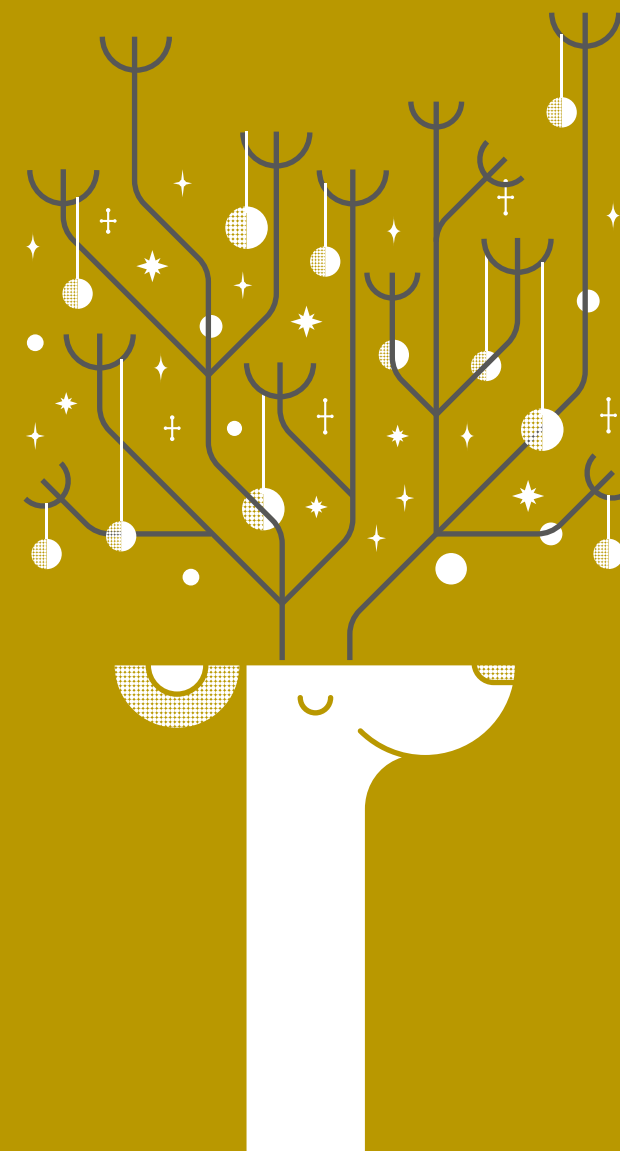
37 Rue Battant

25000 Besançon

contact@latabledecyrille.fr

03 81 82 19 76

CARTE TRAITEUR



LES FOIES GRAS DE CANARD

Terrine de foie gras de canard cuit au Macvin 145
prix au kilo, conditionnée sous vide par fraction de 250g †

Terrine de foie gras de canard truffé 195
prix au kilo, conditionnée sous vide par fraction de 250g

LE SAUMON & LE CAVIAR

Saumon mariné en gravlax 80
prix au kilo, conditionné sous vide par fraction de 100g

Caviar d'Aquitaine 35 ●
boîte de 15g

LA TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum 1500/kg

Beurre à la truffe 13 ★
portion de 20g

Beurre parfumé à la truffe 3,50
portion de 20g

LES SOUPES

Jurassienne 5
Vin chardonnay, champignons

D'un hiver 5 †
Potiron, châtaignes, crème

★ LES BÛCHES DE NOËL

Sapin & mandarine 6 ★

Ganache chocolat blanc sapin, insert mandarine et nougatine de pignon de pin

prix de la portion pour une personne

Mignardises

Chocolats, guimauves, pâtes de fruits 40
20 pièces

Macarons citron, canneberge 14.50
12 pièces

Chocolats blancs, noirs et lait 27
24 pièces †



Tous nos prix sont indiqués en euros. TVA au taux en vigueur comprise.