



La Table d'Argonne



THUILLIER Loïc
Meilleur apprenti départemental
Eure-et-Loir 2016

Bienvenue à La Table d'Argonne, où précisément vous dégusterez des mets authentiques issus de fournisseurs en circuit court, les légumes proviennent essentiellement d'un maraîcher de Dombasle en Argonne, les pièces d'entrecôte proviennent d'un élevage situé derrière Verdun, ces bêtes sont donc élevées en Meuse, abatues en Meuse et découpées en Meuse puis servies sur assiettes à Clermont, en Meuse.

Les autres viandes proviennent essentiellement de Champagne.

Nos volailles proviennent d'un élevage tradi d'Ippecourt, éleveur traditionnel de renom.

Aujourd'hui

Menu à 14€

Entrées :

- Assiette de Jambon Serrano
- Entrée du jour

Plats :

- Bavette de Meuse à l'échalotte, frites maison
 - Ris de veau, frites maison (+5€)
- Omelette aux champignons d'Argonne
 - Plat du jour

Fromage ou Dessert

Formule mini

Menu à 12€

Entrée + plat

ou

Plat + dessert

Menu lutins

Menu à 7,⁵⁰€

- Menu d'aujourd'hui en portion enfant

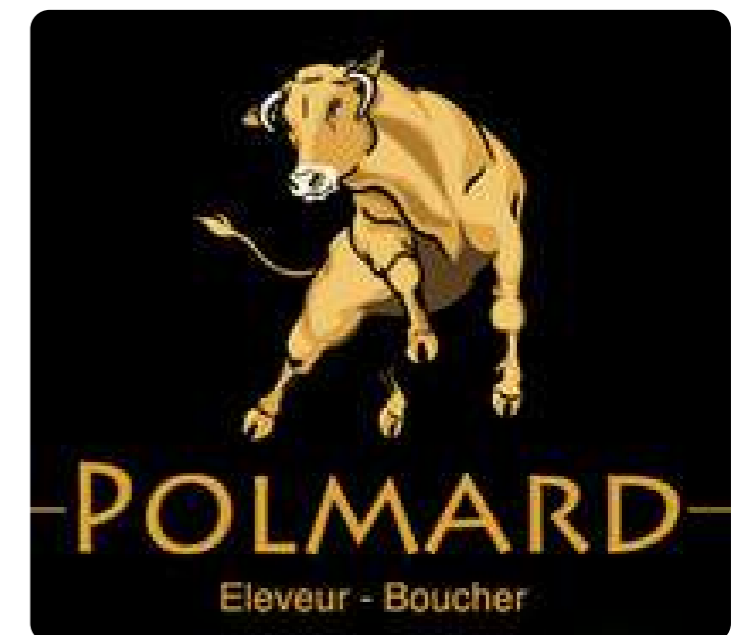
Nos fournisseurs



OS Viande
Nicolas, Boucher à Verdun (55)



Clement Jacquemet
Maraicher à Dombasle-en-Argonne (55)



Polmard
Eleveur et boucher, St Mihiel (55)

Menu du Terroir

Menu à 23€

Entrées :

- Bouchée à la Reine

Plats :

- Entrecôte d'origine Meuse, frites maison

Notre ronde des fromages :

- Assiette de fromage

Nos gourmandises :

- Tarte du jour maison
- Mousse au chocolat maison
- Colonel (sorbet citron jaune et vert + vodka)
- Nougat glacé



Nos salades

- Salade de chèvre chaud
- Salade Caesar
- Salade de gesiers confits

	L	XXL
• Salade de chèvre chaud	8,50 €	14,50 €
• Salade Caesar	7,50 €	13,50 €
• Salade de gesiers confits	9,00 €	15,00 €

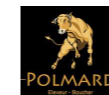
à la carte

Entrées :

- Mousseline de saumon aux trois poivrons 10,00 €
- Tartare de saumon..... 9,00 €
- Bouchée à la Reine 9,00 €
- Assiette de jambon crue 6,50 €
- Assiette de foie gras 12,00 €

Plats :

- Ris de veau, sauce du chef, frites maison 17,00 €
- Bouchée à la reine, frites maison 12,00 €
- Bavette d'aloyau (d'origine Meuse) à l'échalotte, frites maison 12,50 €
- Entrecôte (d'origine Meuse), frites maison (200g) 15,00 €
- Entrecôte (d'origine Meuse), frites maison (300g) 18,00 €
- Tournedos façon Rossini, pommes Dauphines
(filet de boeuf d'origine Meuse) 18,00 €
- Duo de poisson, aux deux purées
(mousseline de saumonnette et filet de sole) 16,00 €
- Tartare de boeuf des boucheries Polmard 20,90 €
- Carpaccio de boeuf des boucheries Polmard 20,50 €
- Omelette aux Truffes de Meuse..... 15,50 €



Notre ronde des fromages :

- Assiette de fromage 5,00 €

Nos gourmandises :

- Dessert du jour 4,50 € / part
- Mousse au chocolat 5,50 € / part
- Colonel (Sorbet citron jaune et vert + vodka) 8,50 € / part
- Nougat glacé 6,50 € / part
- Omelette norvégienne 7,00 € / part

Les assiettes non terminées peuvent être embalées pour emporter.

Menu poisson

Menu à 28€

Entrées :

- Mousseline de saumon aux trois poivrons
- Tatare de saumon

Plat :

- Duo de poisson, purée de patates douces (*filet de Sole et filet de Rouget*)

Notre ronde des fromages :

- Assiette de fromage

Nos gourmandises :

- Au choix à la carte

Menu viande

Menu à 32€

Entrées :

- Terrine de foie gras

Plat :

- Tournedos façon Rossini, pommes dauphines

Notre ronde des fromages :

- Assiette de fromage

Nos gourmandises :

- Au choix à la carte



**Cave Montgrignon
Côtes de Meuse**

Il est issu à part égale de Pinot Gris et d'Auxerrois.

L'assemblage de ces deux cépages présente une robe or cristalline, des arômes fruités et exotiques (pêche, ananas).

En bouche, il offre une belle rondeur avec des notes exotiques.



**Cave Montgrignon
Brut Mirabelle**

Vin effervescent à la mirabelle mis au point par nos soins en 1998 de façon à obtenir un mariage subtil entre les deux produits emblématiques des Côtes de Meuse.

Il se caractérise par un nez fruité mirabelle, des bulles fines et souple avec une bonne fraîcheur en bouche.



**Champagne Gobillard
Cuvée Prestige Millésime**

Les raisins de cette cuvée sont sélectionnés à la vendange en provenance de vieilles vignes à faible production

Nez profond aux accents de fruits secs (amande, noisette). Bouche longue et ample, un champagne très élégant, harmonieux et raffiné.

Nos vins

BLANC

	verre	bouteille 75cl
• Domaine Haut-Marin de Gascogne (<i>vin sec</i>)	4,50 €	20,00 €
• Cave Montgrignon Côte de Meuse de Billy sous les côtes (<i>vin sec</i>)	5,00 €	22,00 €
• Domaine les Granitiers (<i>vin moelleux du Tarn</i>)	5,50 €	24,00 €

ROSE

	verre	1/4	1/2	bouteille 75cl
• Cinsault (<i>Pays d'oc</i>)	4,00 €	8,00 €	15,00 €	

ROUGE

	verre	1/4	1/2	bouteille 75cl
• Vin de France (13%)	4,00 €	8,00 €		
• Prieurs de St Julien (<i>Côte du Rhône</i>)	4,50 €		20,00 €	
• Château Tuileries Gouribon (<i>Bordeaux Côte de Bourg</i>)	5,00 €		24,00 €	
• Domaine du Fondis St Nicolas de Bourgueil (<i>Val de Loire</i>)	5,00 €		25,00 €	
• Caves Laetitia Ducroux Sancerre rouge (<i>Vallée de Loire</i>)	7,00 €		35,00 €	
• Jambon Père et fils Morgon (<i>Beaujolais</i>)	6,00 €		30,00 €	

CHAMPAGNE

	verre	bouteille 75cl
• Champagne Gobillard Cuvée Prestige, Millésime	7,00 €	50,00 €
• Perlé de Meuse Montgrignon Vin champagnisé affiné à la mirabelle (<i>Billy sous les côtes</i>)	5,00 €	35,00 €

Service traiteur





Bouchée à la reine, frites



Effiloché de porc aux olives et ses chips de pommes de terre maison



Ris de veau, champignons forestiers et ses pommes daufines maison