MENU

PIERRE ROUGE
LA TABLE

DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2026

DU MARDI AU SAMEDI AU DÉJEUNER

MENU ENFANTS (PLAT - GLACE - SIROP)	**13€**
ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT	**25€**
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	**31€**
TÊTE DE VEAU TOUS LES JEUDIS	**21€**

ENTRÉES - 7 (HORS MENU 9)

LES MOULES
En cocotte gratinée à la persillade, émulsion de moules Marinière et croustillant à l'ail

L'OEUF PARFAIT
Veloué de chataignes à la crème, oignons confit, poitrine de cochon grillée & croutons

LE POTIMARRON
En crème onctueuse, noisettes grillées, crème fouettée à la graine de moutarde & jeunes pousses

DESSERTS - 6

LE TIRAMISU
Boudoirs au café, crème mascarpone & cacao

LA PANNA COTTA
Infusée à la gousse de vanille, salade d'agrumes & crumble tonka

LA PROFITEROLE RED ROCK (+2€)
Glace vanille artisanale
Sauce chocolat chaud

PLATS - 19

LES TENTACULES
D'encornets au court bouillon, salade de pois chiches aux agrumes & grenade, houmous citronné

LE FILET MIGNON
À la plancha, écrasé de pommes de terre au parfum de cèpes, carottes glacées au vin rouge

LES PLEUROTES
Sautées au beurre & à l'ail, écrasé de pommes de terre au parfum de cèpes, jus végétal & céleri rôti

LE BURGER GASTON (+2€)
Pain bun's artisanal, confit d'oignons, steak haché "ANGUS", poitrine grillée & cheddar fumé

LA GRILLADE DU JOUR 28€
Pièce de viande choisie, pommes frites, sauce chimichurri

LA SALADE CÉSAR
Coeurs de sucrines, sauce César, Filets de volaille panés & croustillants

LE CAFÉ GOURMAND (+2€)
Café ou thé ... et surtout quelques douceurs

PRIX NET EN € / SERVICE COMPRIS

ORIGINE DU CANARD : FRANCE

ALLERGÈNES SUCCEPTIBLES D'ÊTRE PRÉSENTS DANS NOS PLATS

