

# La Table de Jérôme

## Menus

Chers clients,

Bienvenue à La Table de Jérôme, un lieu où l'excellence culinaire rencontre l'art de la gastronomie. Nous sommes ravis de vous accueillir pour une expérience gustative unique et mémorable.

Afin de vous offrir le meilleur de notre cuisine raffinée et créative, nous avons opté pour un menu unique la semaine, soigneusement conçu par le chef Jérôme lui-même. Ce choix délibéré permet à notre équipe de se consacrer entièrement à la perfection de chaque plat, en sélectionnant les ingrédients les plus frais et en utilisant des techniques de cuisson innovantes.

Notre menu unique évolue régulièrement pour refléter les saisons et pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs et combinaisons surprenantes, avec une grande partie de productions locales. Chaque plat est une œuvre d'art culinaire, présentée avec élégance pour stimuler non seulement votre palais mais aussi vos sens visuels.

Laissez-vous emporter le week-end dans un voyage gastronomique avec notre menu découverte en plus de 6 services ...où chaque bouchée est une découverte, où les saveurs se marient harmonieusement et où l'attention aux détails est notre priorité.

Nous comprenons que chaque convive a des goûts différents, c'est pourquoi notre équipe reste à votre disposition pour personnaliser votre expérience en fonction de vos préférences alimentaires ou de toute restriction éventuelle.

À La Table de Jérôme, nos menus uniques de la semaine et du week-end sont bien plus qu'un simple repas, c'est une célébration de la passion pour la cuisine de qualité et de l'art de bien manger. Nous espérons que vous apprécierez cette expérience culinaire exclusive et que vous repartirez avec des souvenirs délicieux.

Merci de faire partie de notre aventure gastronomique.

Bon appétit !

Pour le confort de nos collaborateurs, la Table de Jérôme fermera désormais à 16h00 pour le déjeuner le week-end et à 23h30 pour le service du dîner.

Taxes et Service Compris  
Toutes nos viandes sont d'origine France

# Menu « Mes Racines »

---

Servi : Mardi soir, mercredi, jeudi, vendredi et samedi midi

## Mise en bouche

*Appetizer*

\*\*\*

## Soupe de pastèque, chèvre frais de la ferme du Rebout battu et basilic

*Watermelon soup, whipped fresh goat cheese from Rebout farm, and basil*

\*\*\*

## Longe de porc rôti et fumée au charbon de bois, lentilles et shitakés, jus à la sarriette

*Charcoal-roasted and smoked pork loin, lentils and shiitake mushrooms, savory jus*

\*\*\*

## Assiette de fromages ou fromage blanc

*Cheese plate or cream cheese*

\*\*\*

## Sablé breton et crème au citron, pêche pochée et fruits rouges d'Anselm, sorbet à la framboise

*Breton shortbread and lemon cream, red fruits, peach, and raspberry sorbet*

**Menu en 2 services 39.00€**

**Menu en 3 services (Fromage ou/or dessert) 49.00€**

**Menu en 4 services (Fromage et/and dessert) 56.00€**

**Suggestion : Belle entrecôte de blanc/bleu d'environ 250g de chez Guillaume Crepin (Vandenesse) servi avec pomme grenaille, sauce vigneronne et la mise en bouche.**

*A la carte avec une mise en bouche : 38.00€  
ou +10.00€ de supplément dans le menu*

Taxes et Service Compris  
Toutes nos viandes sont d'origine France

# Menu « Mon Terrain de Jeu »

---

*Servi samedi soir et dimanche midi (ou sur commande à l'avance pour une table de 6 personnes ou plus, sur la fin de semaine)*

Au gré de mes envies, je vous propose une palette de saveurs, goûts et textures, inspirée de mon envie de créativité avec le respect des produits de saison. Engagés dans une démarche de qualité avec nos fournisseurs et producteurs sélectionnés partout en France pour leur savoir-faire.

Je vous réserve la surprise de ce menu...

Menu en 6 services

**106.00€**

**Le Maigre de ligne... Les Petit-pois du Bouqueyran...  
les shitaké du val de l'Ent...les haricots des jardins de  
Mirloux... la truite du Morvan... langoustines...  
les écrevisses...Foie gras de chez Andignac... le bœuf  
Wagyu de Clovis...Les fleurs de courgette des jardins  
de Falune ...Le bœuf blanc bleu de Guillaume...  
le pigeon de Chez Mièral... la pintade  
fermière...fromage de la Ferme du Rebut...Les Œufs  
de caille de Sandrine ...Le miel de Luzy...le chocolat  
Weiss...la pistache...la châtaigne du Gaec de La voie  
lactée...la myrtille...la framboise...Beurre de Montigots**

# Nos Petits Marmitons (-12ans)

---

Menu plat et dessert :

**20.00€**

Filet de poulet cuit à basse température, pommes grenaille frites  
Ou suggestion du moment

\*\*\*\*\*

Dessert du moment ou coupe de glace et sorbet 1,2 ou 3  
boules : Chocolat, vanille, cassis, fraise, citron, ....

*« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule  
cuisine ... La bonne »*

**Paul BOCUSE**

## Nos producteurs et fournisseurs de « La Table de Jérôme »

- Viandes et volailles Label rouge

<b>Andignac (40)</b> Castelnau Chalosse	Canard, foie gras
<b>Miéral (01)</b> Montrevel en Bresse	Volailles
<b>Ferme des coquelicots (71)</b> Rigny sur Arroux	Bœuf/veau Charolais
<b>Clovis Pacaut (71)</b> Millay	Bœuf Wagyu
<b>La ferme de la montagne (71)</b> Maltat	Agneau
<b>Elevage Guillaume Crepin (58)</b> Vandenesse	Vache Blanc-Bleu
<b>La Fermille (58)</b> St Benin d'azy	Bœuf et porc
<b>Kik oeuf (71)</b> Charbonnat	Oeuf de poule plein air
<b>Elevage Martin Sandrine (58)</b> Savigny-Poil-Fol	Oeuf de caille

- Poissons, crustacés, coquillage, ...

<b>Pisciculture de Vermenoux (58)</b> Château chinon	Truite Morvan
<b>Perle Noire (24)</b> Les Eyzies de Tayac	Caviar
<b>Huître David Hervé (17)</b> St Just Luzac	Huître
<b>L'écrevisses (94)</b> Rungis	Produits de Marée
<b>Les gueules salées (56)</b> Lorient	Poisson Ikejimité et de pêche responsable

- Fruits et légumes, ...

<b>Les Jardins de Mirloup (58)</b> Chiddes	Légumes du potager
<b>Les Jardins de Falunes (58)</b> Fléty	Légumes du potager
<b>Bocaux d'amour (58)</b> Larochemillay	Fruits rouge, miel, ...
<b>Le Val de L'Ent (71)</b> St Léger-sous-Beuvray	Champignons et herbes sauvages
<b>Ets Galis, SARL Cavadou (84)</b> Uchaux	Truffes, asperges, Morilles, petits pois,...

## Nos producteurs et fournisseurs de « La Table de Jérôme »

- Fromages

<b>Val d'osseux (58)</b> Rouy	Fromages
<b>La ferme de Montigots (71)</b> La-Celle-en-Morvan	Fromages et beurre
<b>GAEC de La Voie Lacté (71)</b> La Grande-Verrière	Fromages, agneau et Crème de châtaigne
<b>La ferme du Rebout (71)</b> St-Léger-sous-Beuvray	Fromages chèvre et vache

- Grossiste

<b>Transgourmet (03)</b> Moulins	Produits Alimentaire et fournisseur de petite production et artisan du monde
<b>Prost (71)</b> Autun	Produits pâtisseries
<b>Ribas Primeur (71)</b> Autun	Fruits et Légumes

- Autre fournisseur

<b>Huilerie Beaujolaise (69)</b> Les Ardillats	Huiles et vinaigre
<b>Munoz (69)</b> Lyon	Huiles d'olives
<b>Weiss (42)</b> St Etienne	Chocolats
<b>Sélectissime (75)</b> Paris	Epices
<b>Monika (71)</b> Le Creusot	Café
<b>Lagrange (70)</b> Marnay	Cafés et infusions
<b>Les Saveurs du Cachemire (21)</b> Dijon	Epices et fruits secs
<b>Le Rucher des capucines (58)</b> Luzy	Miel