

La Table du Sommelier

CARTE & MENUS

La Table du Sommelier vous propose tout près de Toulouse sa carte du moment, renouvelée chaque mois, qui vous propose de déguster les plats de saison élaborés à partir de produits frais et inspirés par le marché du jour. Soyez sûr de pouvoir déguster notre cuisine maison en réservant votre table.

FORMULE CARTE

Mercredi au Samedi Midi et Soir et Dimanche Midi

Menu 2 services <i>Plat + Entrée ou Dessert</i>	28€
Menu 3 services <i>Entrée, Plat, Dessert</i>	33€
Plat unique	23€
Menu Bout de Chou (-10ans)	12€

MENU AUTOUR DES VINS 49€

Composez votre Menu à travers la carte, le Sommelier vous proposera une dégustation de 3 vins en accord selon ses découvertes

LE BOUCHON DU MIDI DE LA TABLE

Uniquement le Midi du Mercredi au Samedi, hors jours fériés

PLAT UNIQUE	13€
ENTREE-PLAT / PLAT DESSERT	15.50€
MENU COMPLET	18€

La carte du moment

POUR COMMENCER

Emincé de melon et jambon ibérique, baby-mazzarella et parmesan, huile acidulée fumée (SG)

Gaspacho de tomate, dès de pastèque, sorbet framboise (SG-SL)

Gravelax de poisson en habit de nori grillé, fenouil mariné, glace wasabi (SG)

Foie gras Mi-cuit de la Table et son chutney (SL)

+ 8€

POUR SUIVRE

La Mer

Sole tropicale meunière, purée de carotte au café

Thon rouge mariné au citron et thym snacké, légumes provençaux confits, sorbet poivron (SG-SL)

Pareillade de la Mer (5 variétés) (SL)

**Supplément
5€**

LA TERRE

Pastilla de canard au cumin et abricots, jus de coriandre (SL)

Médailillon de carré d'agneau rôti, mélange de légumes fondants, glace au thym (SG)

Gnocchi de pomme de terre aux légumes confits, coulis provençal et son sorbet (SL)

Faux-filet mûré à la plancha, beurre maître-d'hôtel, garniture du moment (SG)

Tartare de bœuf de Philippe préparé en salle (SG-SL)

**Supplément
5€**

Le Cassoulet de la Table (attente 30 min environ) (SG-SL)

**Supplément
8€**

Douceurs & accords

LES DOUCEURS GOURMANDES

Fondant chocolat noir, glace aux 2 vanilles de Philippe URRACA (MOF Pâtisserie)

Chesecake à l'ail rose de Lautrec, sirop basilic, sorbet grenade (SG)

Dôme glacé au citron, sirop de liqueur passion-litchi (SG)

Nectarine rôtie sur sa crème légère au pamplemousse, sorbet cactus-agrumes (SG)

Assortiment de fromages affinés

**Supplément
6€**

SG : sans gluten SL : sans lactose

ACCORDS METS ET VINS

Le Sommelier vous propose la possibilité d'une dégustation de vins en accord avec votre menu

Accord mets et vins 1 verres de vin	8€
Accord mets et vins 2 verres de vin	15€
Accord mets et vins 3 verres de vin	20€

Ou la découverte d'un flacon au gré de ses découvertes

Pour le tarif à la bouteille :

Vins de Partage	aux environs de 25€
Vins de Plaisir	aux environs de 35€
Vins de Prestige	au-delà de 50€

Boissons & informations

SANS ALCOOL

Jus de Fruit Alain Millat 33cl	7€
Kombucha Archipel	8€
Sodas (Coca sans sucre)	5€
Eau Micro-filtrée Gazéifiée 75cl	4€

Et d'autres boissons au gré des découvertes

NOS POINTS FORTS

Cuisine maison

Ingrédients frais

Vente à emporter

La Table du Sommelier

Restaurant, caviste & traiteur à Castres

6 place Pelisson - 81100 CASTRES

Tél. 05 63 82 20 10