

La Table du Marais « chez vous »

du Jeudi 17 au Samedi 19 Décembre 2020.

- Florilège de Champignons en Ravioles, Jus de Boeuf parfumé à la Truffe Noire du Périgord. 18€
- Tartare de Bar, Vinaigrette Citronnée. 15€

~~~~~

- Pluma Ibérique en Aigre douce de Cidre, Pommes de Terre Grenailles. 20€
- Lotte, St Jacques, Rouget comme un Pot au Feu. 18€

~~~~~

- Cheese Cake au Speculoos et Avocat. 7€
- Moelleux au Chocolat et Crème Anglaise. 6€

Menu Enfant - 14 €

Médailon de Lotte et ses Légumes.
Moelleux au Chocolat.

Sélection de vins :

Bourgogne blanc :

- AOC Château de Fuissé
Tête de Cru - Vincent : 48 €

Vallée de la Loire :

- AOC Sancerre Blanc
Henri Bourgeois : 35 €

Bourgogne Rouge :

- AOC Auxey Duresses
Agnès Paquet : 65 €

Alsace AOC :

- Pinot Noir Vieilli en Fût de Chêne
Domaine Barthel : 30 €

Commande au plus tard 48h avant.

Tél : 03 22 46 17 44 ou www.latabledumarais.fr

Livraison possible pour les Entreprises le midi en semaine.

Retrait au restaurant le Jeudi et le vendredi de 11h à 12h30 et de 18h à 19h30. Le Samedi de 10h à 12h.

472, Chaussée Jules Ferry à Amiens

Livraison à domicile à partir de 40€

Forfait livraison : Amiens et Amiens Métropole : 5 € Sinon nous contacter !