



TAVOLO

MENU FESTIF 2021

ENTRÉES

Les huîtres fines de Claire n°3 (5 pièces)

Foie gras poêlé, réduction de vin et fruits rouges, poire caramélisée

Aumônière de légumes zestés aux deux citrons

PLATS

Saint-Jacques, écume de mandarine, velouté de potiron

Suprême de pintade bardé, farci et braisé, sauce poivrade, gratin dauphinois

Risotto à la Forestière

DESSERTS

Cheesecake à la crème de marrons

Salade de fruits infusée, pain d'épices

MENU 2 PLATS À 35€, 3 PLATS À 42€ PAR PERSONNE

RÉSERVATION 48H À L'AVANCE AU +377 92 05 82 35 OU SUR TAVOLOMC.COM



MENU FESTIF DU 31 DÉCEMBRE

Amuse-bouche



Magret de canard fumé façon tartare, noisette torréfiée,
pomme croquante caramélisée

ou

Velouté de potiron à la châtaigne, œuf poché, éclats de coppa

ou

Huîtres chaudes, émulsion orange et anis



Queue de lotte rôtie, sauce aux cèpes, gratin dauphinois façon
cromesquis

ou

Gambas grillées aux agrumes, citronnelle et coriandre, purée de
vitelotte et légumes d'hiver

ou

Cœur de Rumsteak Rossini à la plancha, sauce au vin du mendiant et
poire, trilogie de carottes glacées à l'orange

ou

Gnocchi al verde



Tiramisù clémentine et pain d'épices

ou

Verrine bavaroise aux fruits rouges

MENU TROIS PLATS À 90€ PAR PERSONNE

COUPE DE CHAMPAGNE, THÉ OU CAFÉ ET DE L'EAU INCLUSE





TAVOLO

MENU FESTIF ENFANTS

Feuilleté de Noël aux petits légumes

* * *

Gnocchi à la crème de petits pois

ou

Suprême de poulet croustillant, frites
de patate douce

* * *

Moelleux au chocolat cœur coulant

3 PLATS À 20€



SOFT DRINKS & JUICES

Evian (0.5l - 1l)	4 - 7
Badoit (0.5l - 1l)	4 - 7
Perrier (0.33l)	6
Coca Cola, Sprite, Orangina (0.33l)	6
Red Bull (0.25l)	7
San Bitter Aperitivo (0.1l)	4
Lemonaid	7.5
Iced Tea	7.5
Juice : Orange, Apple, Pineapple, Tomato, Cranberry	6

HOT DRINKS

Espresso	4
Americano (filter coffee)	4
Espresso Macchiato	5
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Hot Milk	6
Hot Chocolate	6
Tea:	6
Earl Grey, English Breakfast, Jasmine Green Tea, Lemon and ginger, Chamomile, Peppermint	

Almond, soy milk available on demand

All our coffee specialties are available decaffeinated

APERITIF

Aperol Spritz	12.5
Mimosa	11
Bellini	12
Royal Kir	16

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

	125ML	75 CL
Prosecco Riccadonna DOC, Veneto, Italy	10	39
Taittinger Brut Prestige NV, Champagne, France	15	85
Taittinger Brut Prestige Rosé NV, Champagne, France	20	110

TAVOLO

DRINKS MENU

WHITE WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2017	8	32
Chablis, Daniel Seguinot, Bourgogne, France 2017	9	37.5
Cuvée Lampe de Méduse, Côtes de Provence, Cru Classé, France 2018	10	42
Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France 2017	52	
Croze Hermitage, Les Launes Valle du Rhône, France 2016	45	
Clos Venturi, Sciaccarellu, Corse, France 2015	65	

RED WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2016	8	32
Nero d'Avola, Colosi, Sicily, Italy 2016	9	35
Malbec Catena Zapata, Mendoza, Argentina 2017	8.50	36
Les Sorcières, Clos des Fées, Roussillon, France 2017	10	46
Saint Emilion Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, France 2017	60	
Gigondas, « Les Reinages », Rhône, France 2016	65	

ROSÉ WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2016	8	32
M de Minuty, Grenache, Côte de Provence, France 2020	12	46

BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell	7
Corona	7.5
Grimbergen White	8

DRAFT BEERS

Peroni 0.25 l	5
Peroni 0.5 l	8

DIGESTIF

Limoncello	8
Patron XO café	15
Grappa	10
Hennessy Fine	18
Hennessy XO	44
Remy Martin VSOP	18

SPIRITS

Glenmorangie 10y.	15
Talisker 10y.	16
Jim Beam	10
Jack Daniel	14
Johnnie Walker Red Label	12
Johnnie Walker Single Barrel	16
Bombay Sapphire	12
Monkey Shoulder	12
Monkey Shoulder 45	16
Hendricks	13
Havana Club 3y.	12
Kraken Black Spiced	14
Jimador	12
Vector Vodka	12
Belvedere	16