



LA TABLE DES FALAISES

Cuisine régionale de caractère

Sublimer les produits et les producteurs
de notre région au travers d'une cuisine
conviviale, authentique, vraie, gourmande & généreuse.

Une véritable cuisine de caractère.

Nous vous accueillons

au dîner

19h à 21h

du Lundi au Samedi

au déjeuner

12h à 14h

Du Vendredi au Dimanche

Fermé le Dimanche Soir



Menu Saveur à 35€

Entrée

Tartine de crème de Rocamadour au jambon Serrano

Plat

Suprême de volaille rôtie,

Ecrasé de pomme de terre à la sauce Tartufata

Dessert

Tarte fine aux pommes,

glace artisanale à la vanille & noix de pécan

“Prix nets, toutes taxes & service compris”

“Une carafe d’eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d’une
consommation”

Menu Découverte à 40€

Apéritif

Apéritif régional de la Maison Denoix & petits fours

Entrée

Taboulé gourmand aux herbes fraîches et gambas poêlées

Plat

*Croustillant de confit de canard,
mille feuilles de pomme de terre & patate douce*

Dessert

Crèmeux au chocolat & fève Tonka

"Prix nets, toutes taxes & service compris"

"Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une
consommation"

Menu Signature à 45€

Apéritif

Apéritif Régional de la Maison Denoix & petits fours

Entrée

Terre & Mer

*Foie gras de canard mi-cuit & brioche maison,
Truité séchée, crème citron/basilic*

Plat

*Caille rôtie & farcie, sauce aux myrtilles
Galette croustillante de pomme de terre*

Dessert

Pavlova gourmande aux fruits de saison

Café

"Prix nets, toutes taxes & service compris"

"Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une
consommation"