

RESTAURANT *La Table*



**MENUS
GROUPES**

tarifs au 1er janvier 2026



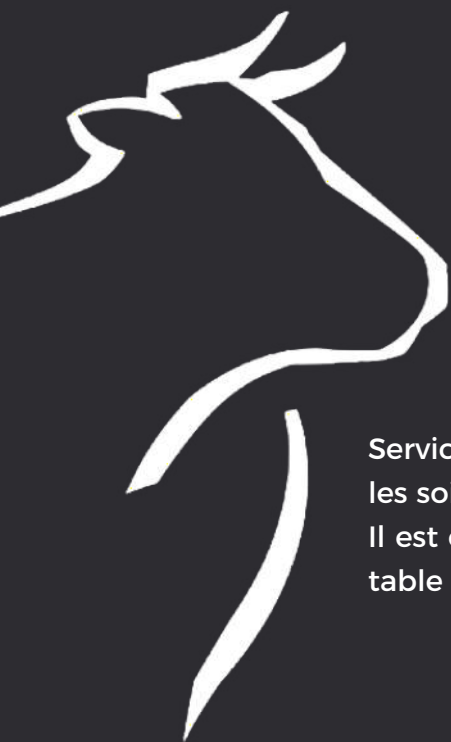
RESTAURANT *La Table*

BIENVENUE DANS LE CHAROLAIS !

L'équipe du restaurant, en salle et en cuisine, est heureuse de vous accueillir le temps d'une pause gourmande !

Notre restaurant La Table met à l'honneur la viande charolaise, issue de notre territoire du Charolais-brionnais et de nombreux autres produits locaux.

Pour retrouver ces bons produits, nous vous invitons à découvrir la Boutique de la Maison du Charolais. Vous y retrouverez une large gamme de spécialités locales et régionales.



Service tous les jours à midi et les soirs selon période.
Il est conseillé de réserver votre table au 03 85 24 00 46



Les allergènes potentiellement présents dans nos plats sont indiqués par des codes lettres :

A = gluten C = oeuf G = lait
H = fruits à coque I = moutarde
K = sulfite L = céleri

DES SIGNES DE QUALITÉ POUR UNE VIANDE AU GOÛT INCOMPARABLE !

AOP BŒUF DE CHAROLLES



La certification AOP Bœuf de Charolles authentifie la spécificité de la viande produite dans le berceau de la race charolaise, mais également le savoir-faire de générations d'Hommes qui ont su exploiter les caractéristiques de leur milieu. Elle se caractérise par sa tenue, un grain particulier, une surface lisse, une couleur rouge vif et une texture particulièrement juteuse. Ses arômes révèlent des notes animales, végétales et de céréales.

À la cuisson, grillée ou bouillie, la viande se révèle juteuse et d'une extrême tendreté.



MENUS

tarifs au 1er janvier 2026

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

OU 30,50 € *
35,50 € **

Pâté **ou** rillettes de bœuf de l'Institut Charolais

La fameuse tête de veau roulée tradition, sauce gribiche **ou** Saucisse de bœuf charolais moutarde à l'ancienne

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP **ou** Dessert du jour

AU COEUR DU BOCAGE

OU 35,50 € *
40,50 € **

Véritables oeufs meurette de Mamie Marcelle

Joue de bœuf mijotée à l'ancienne au vin rouge de Bourgogne **ou** Poulet fermier noir de Bourgogne Label Rouge

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP

Panacotta vanille, coulis mangue ou framboise

SECRET D'UN TERROIR

- FORMULE ENTRÉE, PLAT, FROMAGE **OU** DESSERT 42,00 € *
47,00 € **

- FORMULE ENTRÉE, PLAT, FROMAGE **ET** DESSERT 46,00 € *
51,00 € **

Escargots de Bourgogne cuits en cassolette, vin rouge et aromates **ou** Véritables oeufs meurette de Mamie Marcelle

Entrecôte de bœuf Charolais 300 grs

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP **ou** fromage de chèvre charolais AOP du GAEC Mathieu Chevalier

Crème brûlée

Toutes nos viandes de bœuf, d'origine France, sont issues de bêtes de race charolaise élevées sur notre territoire. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf ou de pommes de terre persillées ou de flans de légumes.

* avec Forfait boissons : 1/4 de vin rouge Mâconnais + café (Kir en supplément : 2.50€)

** avec Forfait boissons " Sélection du Chef " : 1 kir + 1 bouteille de Bourgogne Hautes Côtes de Beaune pour 4 pers + café

