



LES NATIONS
Hôtel*** Restaurant VICHY

The **ORIGINALS**
BOUTIQUE

Bienvenue

La Table Les Nations

La Table Les Nations ouvert
du lundi au samedi de 19H à 21H
et le dimanche de 12H à 13H30



LES NATIONS

Hôtel*** Restaurant VICHY

The **ORIGINALS**
BOUTIQUE



Menu fait maison !

Menu Coup de Cœur

Entrées

Velouté de potimarron, espuma de jambon cru et crumble de châtaigne

OU

Fondant de poireaux, saumon fumé et chips de parmesan

Plats

Filet de merlu grillé à la plancha, polenta crémeuse et épinards
sauce au curcuma et cornflakes

OU

Cuisse de lapin cuisson basse température

Parmentier de choux rouge et patates douces, sauce à la moutarde pourpre

Desserts

Chariot de fromages locaux

OU

Mille feuille mangue et groseilles

OU

Tartelette au caramel, cacahuètes et coings

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT / 25€ TTC HORS SUPPLEMENTS

ENTREE + PLAT + DESSERT / 29€ TTC HORS SUPPLEMENTS

PRIX TTC SERVICE COMPRIS



LES NATIONS

Hôtel*** Restaurant VICHY

The **ORIGINALS**
BOUTIQUE

La carte

Entrées

Velouté de potimarron, espuma de jambon cru et crumble de châtaigne **12€**

Fondant de poireau, saumon fumé et chips de parmesan **12€**

Plats

Filet de merlu grillé à la plancha, polenta crémeuse et épinards
sauce au curcuma et cornflakes

22€

Cuisse de lapin cuit basse température

Parmentier de choux rouge et patate douce, sauce à la moutarde pourpre

22€

Fromages

Chariot de fromages locaux **6€**

Faisselle aux fruits rouges ou nature **5€**

Desserts

Mille feuille mangue et groseilles **12€**

Tartelette au caramel, cacahuète et coing **12€**



LES NATIONS
Hôtel*** Restaurant VICHY

The **ORIGINALS**
BOUTIQUE

La carte

Starters

Pumpkin velvety, raw ham foam and chestnut crumble **12€**

Leek fondant, smoked salmon and parmesan crisps **12€**

Dishes

Grilled hake fillet grilled on the plancha, creamy polenta and spinach
turmeric sauce and cornflakes

22€

Rabbit leg cooked at low temperature
Parmentier of red cabbage and sweet potato, purple mustard sauce

22€

Cheeses

Cheese board **6€**

Cottage cheese red fruits or nature **5€**

Desserts

Millefeuille mango and currants **12€**

Caramel, peanuts and quince tartlet **12€**



LES NATIONS

Hôtel*** Restaurant VICHY

The **ORIGINALS**
BOUTIQUE

Menu Coup de Cœur

Starters

Pumpkin velvety, raw ham foam and chestnut crumble

Leek fondant, smoked salmon and parmesan crisps

Dishes

Grilled hake fillet grilled on the plancha, creamy polenta and spinach
turmeric sauce and cornflakes

Rabbit leg cooked at low temperature
Parmentier of red cabbage and sweet potato, purple mustard sauce

Desserts

Millefeuille mango and currants

Caramel, peanuts and quince tartlet

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT / 25€ TTC HORS SUPPLEMENTS

ENTREE + PLAT + DESSERT / 29€ TTC HORS SUPPLEMENTS

PRIX TTC SERVICE COMPRIS