

la table  
d'Armandie  
par Michel Dussau

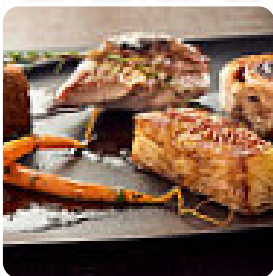


## *Menu La Table D'armandie*

<https://lacarte.menu>

1350 Avenue Du Midi, Agen, France

+33553961515,+33890719970 - <http://la-table-agen.com>



Le restaurant de Agen propose 16 différents **plats et boissons** sur [la carte](#) pour une moyenne 22 €. Ce que [User](#) aime dans La Table D'armandie :

Merci pour ce moment de dégustation de plaisir avec le plaisir de menu. super bienvenue, l'équipe est très bon conseil et bravo au cuisinier, pâtisserie et midchel dussau. Je recommande à ce restaurant de passer en très bon temps, atmosphère douce et feutrée. [Lire plus](#). Le restaurant et ses espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ce qui permet une utilisation avec un fauteuil roulant ou des restrictions physiques utilisables, selon la situation météorologique on peut aussi bien s'asseoir dehors et se faire servir. Wlan est disponible gratuitement. Au La Table D'armandie de Agen, divers raffinés plats français sont servis, le établissement fournit cependant aussi des plats typiques de l'Europe. Après le repas (ou pendant), tu peux encore te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non-alcoolisée**.

# Menu La Table D'armandie



DOLLY

## Boissons non alcoolisées

EAU

## Seasonal Testing

FOIE GRAS

## Ingédients utilisés

BŒUF

## Boissons

UN VERRE DE VIN

UNE BOUTEILLE D'EAU

## Restaurant Category

FRENCH

DESSERT

## Notre Carte

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES  
CROUSTILLANTES, COMPOTÉE DE  
JEUNES POIREAUX GRILLÉS, 20 €  
MOUSSELINE DE PANAIS BIO,  
VINAIGRETTE AU CITRON SUDASHI

FOIE GRAS DE CANARD BRAISÉ AU  
FLOC DE GASCOGNE, DES KIWIS  
ROUGES RÔTIS ET EN SALADE, 21 €  
POUSSES DE JEUNES SALADES

PAVÉ DE MAIGRE DE LIGNE ET  
CHAMPIGNONS SAUVAGES  
D'AUTOMNE, SUR UNE TARTE FINE  
CROUSTILLANTE, BEURRE 28 €  
D'HERBES GRATINÉ, JUS DE  
PERSIL PLAT

LE POISSON DE LA CRIÉE POÊLÉ  
MEUNIÈRE, LE FENOUIL BIO DANS  
TOUS SES ÉTATS, JUS AUX 29 €  
ANCHOIS, ÉCLATS DE TOMATES  
SÉCHÉES

PORCELET NOIR DE CAMBES EN  
QUATRE CUISSONS, CÉLERI BIO  
EN MOUSSELINE ET EN TEMPURA, 30 €  
JUS AU SERPOLET, QUELQUES  
GRAINS DE HARICOTS TARBAIS

DUO DE VEAU FERMIER BIO : LE  
JARRET BRAISÉ FONDANT, LE  
CARRÉ GRILLÉ AU FEU DE BOIS, 30 €  
CAROTTES DE SEMENCES  
PAYSANNES DE CHEZ PAUL ET  
MAXIME

L'ASSIETTE DE FROMAGES  
AFFINÉS DE CHEZ KARINE À AGEN  
ET BEÑAT À SAINT-JEAN-DE-LUZ, 12 €  
SALADE DE MÂCHE AUX NOIX

BALADE GOURMANDE AUTOUR DU  
BUTTERNUT ET DE L'ORANGE,  
CRÈME GLACÉE AU PAIN D'ÉPICES, 12 €  
ZESTES DE CITRON VOLKAMER DE  
BAHUS-SOUBIRAN

POIRE WILLIAMS POCHÉE DANS  
UN SIROP SAFRANÉ, CRÈME DE  
NOISETTES, COMPOTÉE À L'EAU- 12 €  
DE-VIE, BILLES DE CACAO  
GLACÉES

# *Menu La Table D'armandie*



DOLLY

## *La Table D'armandie*

1350 Avenue Du Midi, Agen,  
France

### **Heures d'ouverture:**

Mardi 12:00-13:30 20:00-21:30

Mercredi 12:00-13:30 20:00-21:30

Jeudi 12:00-13:30 20:00-21:30

Vendredi 12:00-13:30 20:00-21:30

Samedi 12:00-13:30 20:00-21:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

 gallery image