La Table de Charrou

Programme de Novembre

Vendredi 13 au dîner & samedi 14 au déjeuner

Cassoulet saucisse de couenne & confit de canard maison

Vendredi 20 au dîner & samedi 21 au déjeuner

Choucroute aux saucisses et fumaisons faites maison

Vendredi 27 au dîner*

Cochon cuit au feu de bois dans le four à pain

*Possibilitée d'avoir la carte classique & carte gibier sur demande à la réservation commun à l'ensemble de la table

Sur réservation : 05.65.24.81.63
300 route de Charrou - 46260 Limogne
latabledecharrou@gmail.com

13 au dîner

14 au Déjeuner

Nov.

Cassoulet*

Grignotage maison

Cassoulet aux Saucisses de couenne & Confit de Canard maison

Vacherin glacé maison avec les glaces de la ferme Sanhes

Entrée + Plat + Dessert - 34,90€

Possibilité d'avoir la carte classique et gibier à préciser lors de la réservation commun à l'ensemble de la table

Sur réservation : 05.65.24.81.63

La Table de Charrou

300 route de Charrou - 46260 Limogne

latabledecharrou@gmail.com

choucroute

20 au Dîner 21 au Déjeuner

Nov.

Tarte à l'oignon

Choucroute aux 5 viandes : Saucisses & Fumaisons maison sans nitrites

Vacherin glacé maison avec les glaces de la ferme Sanhes

Entrée + Plat + Dessert - 39,90€

Sur réservation :

05.65.24.81.63

La Table de Charrou

300 route de Charrou - 46260 Limogne

latabledecharrou@gmail.com

Ven. 27 Nov.

Grignotage cochon
Le cochon cuit au feu de bois dans le four à pain, gratin dauphinois, légumes
Tarte aux Agrumes

Menu à 39,90€

***Possibilité d'avoir la carte classique à préciser lors de la réservation commun à l'ensemble de la table**

Sur réservation : 05.65.24.81.63

La Table de Charrou
300 route de Charrou - 46260 Limogne
latabledecharrou@gmail.com

Cochon au feu de bois *