

La Table de Fompeyre

Le Menu de l'ardoise du jour

Le Duo : « Entrée et plat du jour » Ou « plat et dessert du jour », hors boissons **24 euros**

Le Trio : Entrée, plat et dessert du jour, hors boissons **30 euros**

Le « Duo Affaires »

Entrée et plat du jour Ou plat et dessert du jour

avec 1 verre de vin sélection du Domaine et 1 café **25 euros**

Servi du lundi au vendredi au déjeuner uniquement

Nos Grandes Salades de saison

La « Végétale » salade, choux rouge, poire, noix, billes de mozzarella et sauce fromage blanc
16 euros

L'« océane » : Salade, saumon fumé, crevettes, tomates, chair de crabe, concombre, œuf dur
20 euros

La « Landaise » : Salade, Foie gras, magret séché, gésiers confits, tomates, pignons
20 euros

Les pâtes ou risotto du jour **16,00 euros**

Selon l'inspiration du Chef et de la saison

Assiettes apéritives

- *Planche de Charcuterie :*

Jambon cru Serrano, Chorizo, Coppa, graton bazadais, Magret séché **12 euros**

- *Planche de fromages :*

Brie de Meaux, Tome de chèvre, Tome de Bazas, Tome de brebis, Comté **12 euros**

- *Friture d'éperlans et sa mayonnaise citronnée* **6 euros**

- *Croustillant de poulet sauce tartare* **6 euros**

La Carte de La Table de Fompeyre

Les entrées

- L'entrée du jour 10 euros
- Corolle aux blettes, féta et tagliatelles de carottes vinaigrette ailée 10 euros
- Tartare de fruits moelleux (abricots, dattes, figues, pruneaux)
espuma à l'aneth et blinis au maïs 10 euros
- Champignon farci à l'effiloché de canard en persillade et magret séché,
chips de pain aux noix 12 euros
- Cabillaud aux épices satay, sorbet pomme granny, croustillant cacahuètes,
sauce vierge citronnelle et cèleri branche 14 euros
- Duo de foie gras, mi-cuit et poêlé au Sauternes, pommes caramélisées 22 euros

Les plats

- Le Plat du Jour 16 euros
- L'assiette végétale de saison 16 euros
- Burger raclette : bun au maïs, steak haché de race bazadaise, poitrine roulée,
Pomme de terre, oignons frits, fromage à raclette, salade 19 euros
- Poule au pot et sa farce, galette de riz soufflée, petits légumes, sauce suprême 19 euros
- Pièce de Bœuf de race Bazadaise grillée (environ 180g), échalotes à l'huile,
frites et salade 21 euros
- Pavé de sandre, makî de patate douce, tombée d'épinard et sorbet basilic 21 euros
- Déclinaison de porc noir Manex, disque de butternut, compotée de blettes,
sauce marchand de vin 21 euros
- Émincé de Bœuf de race Bazadaise grillé (pièces nobles, environ 200g)
Pommes Dauphine, flan de champignons et noix 26 euros

Nous proposons des pièces à partager : Côte de Bœuf (mini 1.2 kg), Entrecôte (mini 800g) 85€/KG
Nous informons notre clientèle que notre viande de bœuf est maturée

« Canard Gras du GAEC BORDDES, éleveur à CUDOS »

Les desserts

- Assiette de fromages du moment et son mesclun 10 euros
- Le dessert du jour 9 euros
- Eclair mandarine potimarron, chouchou de graines de courge et glace châtaigne 9 euros
- Mousse banane et coco, gaufrette croustillante, caramel beurre salé 9 euros
- Baba à la poire, craquelin et sorbet yuzu 9 euros
- Parfait crémeux au chocolat 64%, pralines croustillantes et mousse vanille 10 euros

Prix nets