

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 « Tartine Végétale » : Houmous et légumes de saison comme un jardin sur sa tartine
16 euros

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

La « Terroir » : Salade, Foie gras, Cou farci, magret fumé, effiloché de canard, 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, Lomo, 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**

Prix nets

La Carte de La Table de Fompeyre

Les entrées

- L'entrée du jour 9 euros
- Mini-poivrons grillés, chapelure de chorizo, sirop d'érable et espuma à l'orange 11 euros
- Mille-feuille de betterave chiogga, coulis de laitue, granola salé, glace chèvre frais 12 euros
- Aiguillettes de poulet yakitori, petits pois croquants, fèves et émincé de choux chinois 12 euros
- Filets de rougets rôtis sur une escalivade catalane 14 euros
- Duo de Foie gras mi-cuit au Sauternes et à la nectarine, chutney de nectarine 25 euros

Les plats

- Le Plat du Jour 16 euros
- L'assiette végétale de saison 15 euros
- Burger : pain foccacia, tomates marinées, steak haché de bœuf de race Bazadaise, Cheddar rouge, pesto roquette et cornichons, frites et salade 19 euros
- Echine de porc confite et jus de porc à l'estragon, velours de fenouil, polenta croustillante, tomates cocktail rôties 20 euros
- Pièce de Bœuf de race Bazadaise grillée (env 180g), échalotes à l'huile, frites et salade 20 euros
- Filet de bar rôti, tagliatelles de légumes, pétales de tomates confites et lanières de poivrons grillés, chips de lard, vierge à la coriandre 23 euros
- Noix pâtissière de veau grillée, jus de veau perlé aubergine façon bruschetta, purée de tian et mozzarella, 23 euros
- Émincé de Bœuf de race Bazadaise (env. 200g) grillé (pièces nobles) pomme de terre en robe des champs crème aigrelette, tomates rôties au thym 25 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

Les desserts

- Assiette de fromages du moment et son mesclun 10 euros
- Le dessert du jour 9 euros
- Brownie à la cacahuète, ganache montée au caramel, sorbet chocolat noir 64% 9 euros
- Vacherin à la pêche de vigne, chantilly verveine et pêches rôties 9 euros
- Panna cotta exotique, sorbet curaçao bleu, coco fraîche et physalis 9 euros
- Tartelette sablée aux fraises, mousse mascarpone pistache, éclats de pistaches torréfiées 12 euros

Prix nets