

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 » quinoa et boulgour, figues, noisettes, cranberries et betterave
16 euros

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

La « Landaise » : Salade, Foie gras, magret fumé, 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, 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 10 euros
- Préfou provençal et son crémeux au bleu, coulis de tomates et huile de noix 12 euros
- Tatin de poireaux au curry, quenelle de crème d'Isigny
julienne de vert de poireaux frits et huile piment d'Espelette 12 euros
- Œuf cocotte basquaise, chiffonnade de jambon Serrano et pétales de brebis 14 euros
- Tartare de moules à l'ail noir de Bazas, tuile dentelle à l'encre de seiche 14 euros
- Duo de foie gras mi-cuit au Sauternes et foie gras aux figues, chutney de figues 25 euros

Les plats

- Le Plat du Jour 16 euros
- L'assiette végétale de saison 16 euros
- Burger campagnard : bun, steak haché de race bazadaise, jambon cru,
fromage de chèvre, confiture d'oignon, tomate snackée, frites et salade 19 euros
- Pièce de Bœuf de race Bazadaise grillée (environ 180g), échalotes à l'huile,
frites et salade 21 euros
- Pavé de saumon rôti, fondue de fenouil, darphin de carottes et échalotes,
citron confit 23 euros
- Effiloché d'agneau confit et son jus, velours de butternut, potimarron rôti
chou romanesco, oignon rouge caramélisé et amandes grillées 23 euros
- Cuisse de canard confite « Maison », poêlée de pommes grenailles et girolles,
émincé de fond d'artichauts au romarin 24 euros
- Émincé de Bœuf de race Bazadaise (environ 200g) grillé (pièces nobles)
Rösti de pommes de terre et carottes fanes glacées 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 et Foie gras issus du GAEC BORDÈS, éleveur à CUDOS »

Les desserts

- Assiette de fromages du moment et son mesclun 10 euros
- Le dessert du jour 9 euros
- Tartelette aux prunes Bourdalou, crème glacée Amaretto 9 euros
- Cheesecake spéculoos, framboises et zeste de citron 9 euros
- Eclats de chocolat, ganache montée, grué de cacao et pralines croustillantes 10 euros
- Gaufre liégeoise, surmontée de mangue et citron vert, crème fouettée cardamome 10 euros