

La Table de Fompeyre

Le Menu du jour à l'ardoise

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 « Meli-Mélo » : assortiment de légumes crus et fruits de saison, pesto-basilic
16 euros

La « Landaise » : Salade, Foie gras au sel, magret séché, gésiers confits, tomates, pignons,
manchon de canard
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, gratton bazadais, Magret séché **12 euros**
- *Planche de fromages :*
Brie de Meaux, Tome de chèvre, Tome de Bazas, Tome de brebis, Comté **12 euros**
- *Planche Végétale :*
Crème de lentilles corail, houmous, pickles, bâtonnets de légumes **14 euros**

- *Friture d'éperlans et sa mayonnaise citronnée* **6 euros**
- *Croustillant de poulet, sauce tartare* **6 euros**
- *Panier de frites* **6 euros**

La Carte de La Table de Fompeyre

Les entrées

- *L'entrée du jour* 10 euros
- *Velouté de potimarron, crème de reblochon* 13 euros
- *Pain perdu aux cèpes* 15 euros
- *Crépinette de pieds de cochon, sauce vin rouge* 15 euros
- *Cassolette d'escargots aux morilles* 16 euros
- *Cuisses de grenouilles en persillade* 16 euros
- *Déclinaison de foies gras en 4 façons (cuit au sel, mi-cuit, au torchon et fumé)* 23 euros

Les plats

- *Le Plat du Jour* 16 euros
- *L'assiette végétale du moment* 16 euros
- *Mijoté de bœuf de Bazas et ses petits légumes de saison* 18 euros
- *Pièce de Bœuf de race bazadaise grillée* 20 euros
- *Pavé d'Esturgeon d'Aquitaine au parfum des Graves, légumes de saison* 20 euros
- *Souris d'agneau confite cuite basse température, jus d'agneau corsé* 23 euros
- *Côte de cochon au jus d'ail réduit « seul ou à partager »* 32 euros
- *Côte de Bœuf de race bazadaise maturée, gratin dauphinois, légumes de saison à partager* 90 euros /kg

Garnitures : *Légumes du moment, gratin Dauphinois, ou frites et salade verte*

Sauce d'accompagnement au choix : *Sauce au poivre, sauce Morilles, sauce vin rouge*

Tous nos jus et sauces sont faits maison

Les desserts

- *Le dessert du jour* 9 euros
- *Cabécou rôti au miel et salade aux noix* 10 euros
- *L'Omelette norvégienne flambée* 10 euros
- *Croustade aux pommes flambées à l'Armagnac* 10 euros
- *Fruit rôti de saison, glace vanille maison* 10 euros
- *Moelleux au chocolat blanc et cœur chocolat noir, crème anglaise* 10 euros
- *Cheese-cake spéculos dans tous ses états* 10 euros

Tous nos plats sont faits Maison

Prix nets