

# *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
- Crêpinette 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