

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 **25 euros**

Le Trio : Entrée, plat et dessert du jour, hors boissons **32 euros**

Le « Duo Affaires » 26 euros

Entrée et plat du jour Ou plat et dessert du jour

avec 1 verre de vin sélection du Domaine et 1 café

Servi du lundi au vendredi au déjeuner uniquement

Nos Grandes Salades de saison

« L'Italienne » : Tomates de couleurs, burrata crémeuse, roquette, olives Kalamata, chiffonnade de jambon truffé ou légumes confits

20 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**

Chaque jour un plat de pâtes ou un risotto Selon l'inspiration du Chef et de la saison

Assiettes apéritives

- *Planche de Charcuterie :*

Jambon cru Serrano, Chorizo, Coppa, gratton bordelais, Magret séché **12 euros**

- *Planche de fromages :*

Brie de Meaux, Tome de chèvre, Tome de brebis, Comté, confiture de cerise **12 euros**

- *Planche Végétale :*

Caviar d'aubergine, espuma de piquillos, tartare de tomate ananas, bâtonnets de légumes, olives Kalamata, croûtons de pains **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 à l'ardoise	10 euros
- Burrata crémeuse à l'huile d'estragon, roquette et tartare de tomates ananas, Chips de pains	12 euros
- L'œuf parfait et son espuma de Piquillos, chiffonnade de jambon truffé	14 euros
- Saumon fumé par nos soins et son blinis au yuzu, caviar d'aubergine fumé	18 euros
- Duo de ris de veau et escalope de foie gras poêlé, jus réduit, Pétale de pomme et sarrazin torréfié	20 euros
- Terrine de foie Gras mi-cuit au Sauternes et piment d'Espelette, Chutney de pêche blanche, pain toasté aux fruits secs	20 euros

Les plats

- Le plat du jour à l'ardoise	16 euros
- L'assiette végétale du moment	16 euros
- Pièce de Bœuf poêlée, accompagnement et sauce au choix	21 euros
- Filet de Bar rôti, risotto au fenouil, sauce vierge aux olives Kalamata Et basilic	25 euros
- Filets de caille snackés, caramel d'agrumes, escalivade de légumes de saison, chips de patate douce	25 euros
- Souris d'agneau confite, jus au thym citron, Ecrasé de pommes de terre à la brisure de truffes ,	28 euros
- Côte de bœuf, garnitures et sauces au choix	85 €/kg

Garnitures : Légumes du moment, écrasé de pommes de terre au beurre demi sel, 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 à l'ardoise	9 euros
- Cabécou rôti au miel et salade aux noix	10 euros
- Cœur coulant au chocolat noir, sauce caramel beurre salé, glace vanille	10 euros
- Omelette norvégienne flambée à l'Armagnac	10 euros
- Tiramisu à la fraise et éclats de pistache	12 euros
- Profiterole à la nectarine jaune et son sorbet maison	12 euros

Tous nos plats sont faits Maison