

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 »

Entrée et plat du jour Ou plat et dessert du jour
avec 1 verre de vin sélection du Domaine et 1 café **26 euros**

Servi du lundi au vendredi au déjeuner uniquement

Nos Grandes Salades de saison

La « Méli-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**

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 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 :*
Espuma de Potimarron, olives Kalamata, houmous de Pois Chiche, tomates cerises et radis **12 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
- *Velouté de champignons bruns à la tome de brebis basque, noisettes torréfiées et petits croûtons* 12 euros
- *Poêlée de cèpes en persillade, espuma de potimarron, jus corsé, Brisure de Châtaignes* 15 euros
- *Noix de Saint-Jacques snackées et sa bisque de Langoustine* 19 euros
- *Duo de ris de veau et escalope de foie gras poêlé, jus réduit, pétales de pomme et sarrazin torréfié* 19 euros
- *Terrine de foie gras des Landes mi cuit au sauternes, chutney de figues violettes, pain toasté aux fruits secs* 19 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* 20 euros
- *Blanquette de Lotte aux girolles, risotto crémeux, petits légumes, Beurre d'agrumes* 26 euros
- *Souris d'Agneau confite au thym citron, écrasé de pomme de terre à la brisure de truffes* 26 euros
- *Pavé de Biche poêlé, sauce grand veneur au parfum de Graves, Butternut rôti au thym et miel de fleur* 26 euros
- *Côte de bœuf maturée, 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
- *Poire Williams pochée au cassis, crème diplomate, biscuit aux amandes* 10 euros
- *Profiterole au chocolat chaud et sa glace vanille Bourbon maison* 10 euros

Tous nos plats sont faits Maison

Prix nets