

# *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
- Tartine aux légumes de saison, Burrata 12 euros
- Saumon fumé par nos soins, blinis maison 14 euros
- Assiette Terre et Mer : filets de rougets sauce vierge huile d'échalote, tomate et fenouil et ris de veau sautés, jus de veau réduit 18 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
- Pièce de Bœuf de race bazadaise grillée, 20 euros
- Pavé d'Esturgeon d'Aquitaine au parfum des Graves, 20 euros
- Souris d'agneau confite cuite basse température, jus d'agneau réduit 23 euros
- Emincés de Magret de canard, sauce au poivre, 25 euros
- Pigeon du Sud-Ouest, jus réduit : Demi 23 euros  
Entier 35 euros
- Tournedos de bœuf Rossini, sauce à la truffe 39 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

- Cabécou rôti au miel et salade aux noix 10 euros
- Le dessert du jour 9 euros
- La profiterole gourmande 10 euros
- Melon caramélisé aux graines de wasabi et sésame, glace maison à l'Italienne\* 10 euros
- Sabayon de fruits de saison au vin liqueux 10 euros
- Moelleux au chocolat blanc et cœur chocolat noir, crème anglaise 10 euros
- Crémeux chocolat et biscuit spéculos, glace noix de cajou, saveurs d'ail noir 10 euros

\*Le coup de cœur du moment, création de Yannick

**Tous nos plats sont faits Maison**