

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