

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 « 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**

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 :*
Tzatziki, houmous de pois chiche, 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
- *Crèmeux de petits pois à la menthe et son œuf parfait, gressin au pavot* 12 euros
- *Asperges blanches et vertes sauce vierge aux condiments, copeaux de parmesan* 15 euros
- *Médailillon de lotte au lard fumé sur son lit d'épinard, beurre d'agrumes* 15 euros
- *Duo ris de veau et escalope de foie gras poêlée, jus réduit, pétale de pomme* 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 poêlée* 20 euros
- *Filet de Lieu jaune poêlé, crème de Fèves, risotto et légumes nouveaux* 21 euros
- *Filets de caille snackés caramel d'agrumes, écrasé de pomme de terre au beurre demi sel et jeunes carottes* 23 euros
- *Quasi de veau rôti et son jus corsé à l'ail noir de Bazas, printanière de légumes* 25 euros
- *Côte de Bœuf de race bazadaise à partager (1.200 kg minimum)* 85 euros /kg

Garnitures : *Légumes du moment, écrasé de pommes de terre au 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* 9 euros
- *Cabécou rôti au miel et salade aux noix* 10 euros
- *L'Omelette norvégienne flambée* 10 euros
- *Cœur coulant au chocolat noir, sauce chocolat blanc, glace caramel beurre salé* 10 euros
- *Tiramisu exotique, coco mangue maracuja* 10 euros
- *Nage de gariguettes à la verveine, sorbet mascarpone au basilic, biscuit pistache* 12 euros
- *Café Gourmand* 12 euros

Tous nos plats sont faits Maison

Prix nets