

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

SAUCISSON DE LA MAISON GARCIA Beurre paprika	6€
JAMBON MANGALICA les 100g	13€
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE	15€
OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrèche de thon, croûtons dorés	12€
TOURTE DE GIBIER FEUILLETÉE AU FOIE GRAS Sauce royale, mâche, vinaigrette truffée	12€
TXANGURRO DE TOURTEAUX AU JAMBON DE BAYONNE Gratiné au parmesan	13€
PAIN DE MERLAN CROUSTILLANT Bisque de homard, mouseline d'artichauts, mâche, siphon ail noir	14€
TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES Vinaigrette gingembre, avruga	14€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio	14€
OEUF MOLLET ROULÉ À LA MIE DE PAIN Anguille fumée, crème de parmesan, noisettes, chips de jambon, croûtons dorés, mâche	14€
OEUF AU PLAT Jambon blanc à la truffe maison, brioche, sauce au vin rouge, copeaux de truffe	15€
GRAVLAX DE DAURADE ROYALE Topinambour, orange sanguine, chips de légumes racines	16€
TERRINE DE FOIE GRAS Crumble noix/sarrasin, chutney pomme/coing, brioche toastée	18€

PLATS

CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA	25€
CABILLAUD EN CROÛTE DE TRUFFE ET PARMESAN Tagliatelles fraîches, soupe de poisson crémée	28€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille	28€
COCHON DE LAIT CROUSTI-FONDANT Légumes d'hiver façon pot au feu, bouillon à la truffe	28€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 12 HEURES Raviole Alsacienne aux oignons doux, cru d'endives, condiment harissa	28€
CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON CUITE AU SAUTOIR Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux champignons boutons crémée	29€
FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE Purée de pomme de terre, pain feuilleté à l'ail, trévisse	30€
SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL Tombée d'épinards aux champignons, parmesan, chips de panais	32€
RIS DE VEAU CROUSTILLANT Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux champignons boutons crémée	39€

CUIT SUR LA BRAISE

Toutes nos viandes cuites à la braise sont garnies de frites maison ou véritable gratin dauphinois et d'une salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et oignons doux

CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo	400 gr	28€
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise	400 gr	35€
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise	400g	41€
CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise	1 kg	80€

Toutes nos viandes sont d'origines française et ou EU
Tous nos plats faits maison sont élaborés sur places à partir de produits bruts
Prix nets, service compris

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (MOF) 11€
Cabécou / Comté / Itxassou / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison / Miel

BRIE TRUFFÉ PAR NOS SOINS 13€
Mesclun bio

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT 11€
Crème mascarpone, caramel beurre salé

GAUFRE À LA CHANTILLY 11€
Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE 11€
Pralines roses, caramel beurre salé, crème anglaise à la vanille

PROFITEROLES MAISON 11€
Sauce au chocolat chaud

FLAN PRALINÉ 11€
Glace vanille

CLÉMENTINES CONFITES 11€
Crème brûlée à l'orange, émulsion adiou citron, glace verveine citronné

CARPACCIO D'ANANAS 11€
Mini baba au rhum et gingembre, mousse fromage blanc, sorbet mandarine

PAVLOVA POMME, POIRE 11€
Glace fromage blanc, émulsion huile d'olive

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE 13€
Vanille, caramel beurre salé

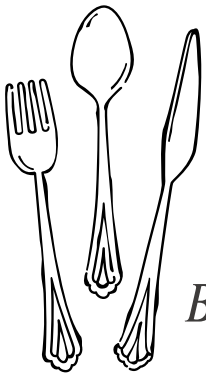
Menu Dégustation 60€

Croque Monsieur à la truffe

~~

*Œuf mollet croustillant,
artichauts violets barigoules, chips de jambon,
parmesan, noisettes et jus acidulé*

~~



*Saint Jacques rôties au beurre demi-sel,
tombée d'épinards aux champignons, parmesan,
chips de panais*

~~

*Boeuf confit façon rossini, purée de pommes de terre,
condiment champignon, sauce Périgueux*

~~

*Brie truffé par nos soins, mesclun
(supplément + 5€)*

~~

*Pavlova pomme, poire, glace fromage blanc,
émulsion huile d'olive*



Supplément truffe sur l'ensemble du menu : 20€/pers

Menu servi avant 13h00 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner