

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

SAUCISSON DE LA MAISON GARCIA Beurre paprika	6€
CARPACCIO DE VEAU DE L'AVEYRON JUSTE TIÉDI Vinaigrette à l'huile de noisette, oeufs de poisson, sauce gribiche, truffe et croûtons dorés	12€
OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrèche de thon, croûtons dorés	12€
TXANGURRO DE TOURTEAUX AU JAMBON DE BAYONNE Gratiné au parmesan	13€
TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES Vinaigrette gingembre, avruga	14€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio	14€
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS Gaufre feuilletée, yaourt parfumé à l'aneth, oeufs d'avruga	15€
OEUF MOLLET CROUSTILLANT Mâche, parmesan, brioche au beurre de truffe, vinaigrette truffe-noisettes	14€
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE	15€
PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE Foie gras, trompette de la mort	15€
COUSSIN DE SAINT-JACQUES CONTISÉE À LA TRUFFE Bisque de homard	16€
6 HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3 Échalote vinaigrée, beurre citron	16€
TERRINE DE FOIE GRAS Crumble noix/sarrasin, chutney pomme/coing, brioche toastée	18€

PLATS

CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA	25€
CABILLAUD RÔTI AU CHORIZO Pommes de terre fondantes, trompettes de la mort, pak choï, soupe de poisson crémée, siphon hollandaise	28€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille	28€
COCHON DE LAIT CROUSTI-FONDANT Purée de pomme de terre, sauce vin rouge, crumble chorizo, condiment champignon	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 Légumes d'hiver, gnocchis, jus parfumé, huile de persil	30€
SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL Tombée d'épinards aux champignons, parmesan, chips de panais	32€
LIÈVRE À LA ROYALE Foie gras poêlé, tagliatelles	34€

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€

Toutes nos viandes sont d'origines française et ou EU
Tous nos plats faits maison sont élaborés sur places à partir de produits bruts
Pris 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

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€

Croustillants de gambas, sauce agrume/basilic

~ ~

*Saumon fumé par nos soins, gaufre feuilletée,
yaourt parfumé à l'aneth, oeufs d'avruga*

~ ~

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

~ ~

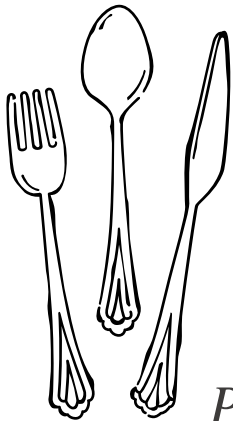
*Boeuf confit façon rossini, purée de pommes de terre,
condiment champignon, sauce Périgueux*

~ ~

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

~ ~

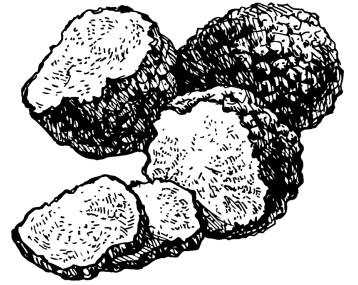
*Pavlova pomme, poire, glace fromage blanc,
émulsion huile d'olive*



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

Menu Truffe

80€



Croque Monsieur à la truffe

~~

*Oeuf mollet croustillant, mâche, parmesan,
brioche au beurre de truffe, vinaigrette truffe-noisettes*

~~

*Cabillaud juste rôti, légumes d'hiver,
sauce Périgueux, huile de persil*

~~

*Ris de veau croustillant, gratin de macaronis au parmesan,
sauce aux champignons boutons crémée, copeaux de truffe*

~~

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

~~

*Ganache chocolat, crumble, caramel au beurre salé,
glace cacahuètes, sel fumé, piment d'Espelette, truffe*

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