

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

SAUCISSON DE LA MAISON GARCIA		6€
Beurre paprika		
JAMBON DE PAYS DU BÉARN	les 100g	13€
CECINA DE BOEUF WAGYU	les 50g	15€
OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS		12€
Ventrêche de thon, croûtons dorés		
TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES		14€
Vinaigrette gingembre, avruga		
VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES AU LAIT DE COCO		14€
Raviole ricotta/ail des ours, boeuf, curry vert		
GAMBAS CROUSTILLANTES		14€
Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		
OEUF MOLLET ROULÉ À LA MIE DE PAIN		14€
Artichauts à la romaine, romesco, siphon fumé, cecina et parmesan		
VITELLO TONNATO		14€
Arancinis, câpres, cheddar fumé		
PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE		15€
Ris de veau, foie gras		
ASPERGES BLANCHES ACIDULÉES		15€
Friture d'encornet, noisettes, hollandaise		
TERRINE DE FOIE GRAS		18€
Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe, brioche toastée		

PLATS

CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA	25€
COCHON DE LAIT CROUSTI-FONDANT Légumes printaniers, bouillon à la truffe	27€
CABILLAUD EN CROÛTE DE CARVI Purée de carotte/cardamome, condiment orange, siphon ponzu, frégola sarda croustillante	28€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille	28€
ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES Pruneaux, trévisse, polenta croustillante, siphon fumé, sésames torréfiés	28€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER DE LA MAISON GARAT RÔTI Asperges vertes, gratin de macaronis au parmesan, sauce morille	30€
LOTTE RÔTIE AU BARBECUE Tagliatelles maison aux pointes d'asperges vertes, parmesan, guanciale	31€
CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON CUITE AU SAUTOIR Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux champignons boutons crémée	32€
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 ou purée de pomme de terre 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€
PERSILLÉ DE BLACK ANGUS Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo	200 gr	29€
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	400 gr	38€
CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	1kg	90€

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

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (MOF)

11€

Escane crabe / Comté / Itxassou / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison / Miel

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

CRÉMEUX VANILLE

11€

Pommes et poires confites, praliné et glace noisette

PAVLOVA FRAISES DE SAINT PORQUIER

11€

Mousse vanille, glace verveine

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE

13€

Vanille, caramel beurre salé