

# La Carte

## A PARTAGER OU PAS...

<b>ANDOUILLE BÉARNAISE</b>	les 80g	<b>12€</b>
<b>JAMBON NOIR DE BIGORRE</b>	les 100g	<b>19€</b>
<b>OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS</b>		<b>12€</b>
Ventrêche de thon, croûtons dorés		
<b>TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES</b>		<b>14€</b>
Vinaigrette gingembre, avruga		
<b>VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES AU LAIT DE COCO</b>		<b>14€</b>
Raviole ricotta/ail des ours, boeuf, curry vert		
<b>GAMBAS CROUSTILLANTES</b>		<b>14€</b>
Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		
<b>OEUF MOLLET ROULÉ À LA MIE DE PAIN</b>		<b>15€</b>
Asperges vertes, foie gras, anguilles, lard crispy, parmesan		
<b>PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE</b>		<b>15€</b>
Cochon / foie gras / boeuf		
<b>ASPERGES BLANCHES ACIDULÉES</b>		<b>15€</b>
Émietté de tourteaux, mayo ail des ours, noisettes		
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b>		<b>18€</b>
Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe, brioche toastée		

# PLATS

<b>TAGLIATELLES MAISON AUX POINTES D'ASPERGES VERTES</b> Guanciaie, parmesan	<b>27€</b>
<b>COCHON DE LAIT CROUSTI-FONDANT</b> Légumes printaniers, bouillon à la truffe	<b>27€</b>
<b>MERLU EN CROÛTE DE CARVI</b> Purée de carotte/cardamome, condiment orange, siphon ponzu, frégola sarda croustillante	<b>28€</b>
<b>POULPE GRILLÉ</b> Arroz au chorizo, condiment rouille	<b>28€</b>
<b>ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES</b> Pruneaux, trévis, polenta croustillante, siphon fumé, sésames torrifiés	<b>28€</b>
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER DE LA MAISON GARAT RÔTI</b> Asperges vertes, gratin de macaronis au parmesan, sauce morille	<b>30€</b>
<b>COCOTTE DE LOTTE</b> Gambas, coco, champignons bruns, sauce dieppoise	<b>30€</b>
<b>CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON CUITE AU SAUTOIRE</b> Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux champignons crémée	<b>32€</b>
<b>RIS DE VEAU CROUSTILLANT</b> Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux champignons crémée	<b>39€</b>

## 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

<b>CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES</b> Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo	<b>400 gr</b>	<b>29€</b>
<b>FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b> Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	<b>400 gr</b>	<b>36€</b>
<b>LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b> Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	<b>400 gr</b>	<b>41€</b>
<b>CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE</b> Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	<b>1kg</b>	<b>90€</b>

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

### **SOUPE DE FRUITS ROUGES**

**11€**

Sablé breton, glace fromage blanc, siphon vanille

### **PAVLOVA FRAISES DE SAINT PORQUIER**

**11€**

Mousse et glace huile d'olive-citron

### **TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE**

**13€**

Vanille, caramel beurre salé

# Menu du Jour

**ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR**

**OU**

**PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR**

**20€**

**ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 25€**

## ENTRÉES

*Raviole de boeuf / cochon juste snacké, sauce yassa, curry vert, coriandre*

~

*Crème de fenouil parfumée à l'anis étoilé, saumon confit, sorbet roquette, fèves, chips de légumes*

## PLATS

*Suprême et ailerons de volaille croustillants, marinade citron, risotto parmesan et pointe d'asperges*

~

*Pavé de lieu noir à la plancha, sauce dieppoise, txistorra, pommes de terre fondantes, cru de carotte, condiment agrumes*

## DESSERTS

*Magnum à la vanille, praliné amande, mousse caramel, nougatine*

~

*Rhubarbe pochée au jus de fraise, meringue, mousse cheesecake, sorbet hibiscus*

~

*Assiette de fromage de chez Xavier (MOF) Escanecrabe / Comté / Itxassou / Tome de brebis / Mesclun /  
Confiture Maison / Miel*