

Carte (Nos viandes sont d'origine Européenne-)

Entrées chaudes ou froides

Trilogie de foie gras :

Cuit au sel de Guérande, Fumé au bois de hêtre et en terrine au porto rouge	22,00 €
Fine raviole de foie gras du Sud-Ouest, son consommé truffes et shiitakés.....	25,00 €
Brouillade aux truffes de Richerenches	32,00 €
Cappuccino de potimarron, brisures de châtaignes et tartine de jambon de Roc	17,00 €
Oeuf à 63°c en meurette, aux cèpes de nos cueilleurs.....	18,00 €
Pâté croûte maison foie gras, pistaches, noisettes torréfiées, trompettes de mort	18,00 €

Poissons

Petits filets de perches poêlés au beurre de l'Albanais.....	24,00 €
Cuisses de grenouilles à l'ail doux et au persil frisé.....	28,00 €
Filet poisson retour du marché simplement meunière.....	32,00 €

Viandes - Volailles

Le désossé de pigeon en surprise et son râpé de truffes.....	36,00 €
La véritable pièce de bœuf sélectionnée par notre boucher,	25,00 €
ou servie avec son râpé et ses pommes écrasées aux truffes (pour 2 pers prix/pers).....	40,00 €
Cuisse de cannette en ballotine aux abricots et fruits secs.....	18,50 €

Fromages

Assiette aux 3 fromages et sa petite confiture du moment.....	12,00 €
Fromage blanc de chez Gourmand' Lise à la crème et son coulis de framboise.....	7,00 €

Menu Sélection du Terroir « Logis de France » 34.50 €

Ouf à 63°c en meurette, aux cèpes de nos cueilleurs

ou

Pâté croûte maison foie gras, pistaches, noisettes torréfiées, trompettes de mort
et son chutney du moment

ou

Cappuccino de potimarron, brisures de châtaignes et tartine de jambon de Roc

Filet de poisson retour du marché simplement Meunière

ou

Cuisse de cannette en ballotine aux abricots et fruits secs

ou

La véritable pièce de bœuf sélectionnée par notre boucher (*suppl. 4€)

Assiette aux 3 fromages et sa petite confiture du moment

ou

Fromage blanc de chez Gourmand' Lise à la crème et son coulis de framboise

ou

Dessert à la carte

Formule à 25.00€ (Uniquement en semaine)

Avec 1 poisson ou 1 viande et dessert du menu ci-dessus (sauf pièce de bœuf)

Menu du Marché

Ce menu avec 1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 49,50 € (*suppl dans le menu du marché)

Ce menu avec 1 entrée, 1 poisson, 1 viande, fromage et dessert : 69,50 € (*suppl dans ce menu)

Entrées chaudes ou froides

Trilogie de foie gras : Cuit au sel de Guérande, Fumé au bois de hêtre et en terrine au porto rouge

Fine raviole de foie gras du Sud-Ouest, consommé truffes et shiitakes (*suppl. 4€)

Brouillade aux truffes de Richerenches (*suppl. 15€)

Ouf à 63° c en meurette, aux cèpes de nos cueilleurs

Pâté croûte maison foie gras, pistaches, noisettes torréfiées, trompettes de mort et chutney du moment

Poissons

Petits filets de perches poêlés au beurre de l'Albanais

Cuisses de grenouilles à l'ail doux et au persil frisé (*suppl. 6€)

Filet de poisson retour du marché simplement meunière

Viandes – Volailles

Le désossé de pigeon en surprise et son râpé de truffes (*suppl. 15€)

La véritable pièce de bœuf sélectionnée par notre boucher

ou servie avec son râpé et ses pommes écrasées aux truffes (pour 2 pers *suppl. 15€/personne)

Cuisse de cannette en ballotine aux abricots et fruits secs

Fromages

Assiette aux 3 fromages et sa petite confiture du moment

Fromage blanc de chez Gourmand' Lise à la crème et son coulis de framboise

Desserts à la carte

Menu Truffes de Richerenches

Ce menu avec 2 plats : 90,00 €

Ce menu avec 3 plats : 130,00 €

La brouillade aux truffes,

Petit toast grillé

~

Chausson aux truffes et foie gras, jus court

~

Fondant de bœuf, écrasé de charlotte, râpé truffes

~

Le fromage affiné aux truffes

~

Gourmandise autour de la truffe

Le bonheur des Tout-Petits (-12ans) : 15.00€

Petite assiette de jambon blanc

Suprême de volaille cuit à basse température

Et sa petite garniture

Ou

Filet de poisson meunière

Choix de glaces

Ou

Crème caramel à l'ancienne

Desserts

- Fondant au chocolat Azelia Valrhona et sa glace 8,50 €
Chocolate fudge cake and its ice cream
- Carpaccio d'ananas, sorbet Caraïbes et ses fruits frais 9,00 €
Pineapple carpaccio, Caraïbes sorbet and fruits
- Tarte Tatin au goût du jour et sa glace du moment 8,50 €
Tatin pie and sorbet of the day
- Le traditionnel baba au rhum et sa glace 9,50 €
Traditional rum cake
- Crème caramel à l'ancienne 7,50 €
Old fashioned caramel cream
- Tartelette Chiboust, pommes et poires de Moye, glace Spéculos 8,50 €
Chiboust apple and pear tartlet from Moye, served with speculos ice-cream

- Assiette gourmande du moment (dégustation de nos desserts)
Gourmet plate of the moment (tasting of our desserts)

- Notre café ou thé gourmand
Gourmet coffee or tea

Avec toutes ces gourmandises, nous vous proposons :

1 verre de Jurançon « Cours »

ou

1 coupe de champagne

Boissons chaudes avec mignardises:

Café, thé ou infusion