

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

- Pâté chaud de pintade en feuille choux frisé, lard paysan
jus à l'Armagnac, condiment pignon de pin 18 €
Guinea fowl hot terrine in a leaf of kale, Armagnac juice, pine nut condiment
- Nougat de merlu au calamar et cranberry, salade croquante,
coulis de haricots rouges au vinaigre poivron et piment d'Espelette 18 €
*Hake fresh terrine with squid and cranberry, Crunchy salad, red bean coulis
with pepper vinegar and Espelette spicy*
- Raviole de ris de veau au foie gras, bouillon de pot au feu 24 €
Veal sweetbread ravioli with foie gras, Stew broth

POISSONS

- Pavé de lieu jaune au beurre d'orange sanguine, écrasé de pommes terre,
tombée d'épinards, émulsion de jus de carottes au gingembre confit 20 €
*Pollock with blood orange butter, Mashed potatoes, wilted spinach,
carrots juice, emulsion with candied ginger*
- Saint Pierre, riz noir vénéré & poireaux fondants,
émulsion de bisque de langoustine 26 €
Saint Pierre filet Black rice & melting leeks Emulsion of langoustine bisque

VIANDES

- Paleron de veau confit en basse température, râpée de pommes terre, betteraves, crémeux de panais, jus coriandre, moutarde à l'ancienne 24 €
Veal confit at low temperature, grated potatoes and Beets, parsnip cream, coriander juice, old mustard
- Filet de bœuf rôti, jus aux cèpes, galette de butternut aux légumes d'automne 32 €
Roast fillet of beef with porcini mushroom jus, Butternut cake with autumn vegetables
- Entrecôte charolaise 300g, frites maisons 30 €
Rib steak with home fries

FROMAGES

- Assiette de fromages secs 8,00 €
Plate of dry cheeses
- Fromage blanc fermier (GAEC Lapray, Martigny le Comte) 5,00 €
Fresh white cheese (goat milk)

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

Dôme chocolat noir, crémeux praliné, biscuit aux noisettes	9 €
Entremets citron keys, cœur crémeux myrtilles sauvages, biscuit moelleux	9 €
Parfait glacé à la pomme, calvados 15 ans d'âge, mousse légère caramel beurre salé	9 €
Sabayon de fruits d'automne à la crème de mûres	9 €

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,
Rhum raisin, café, coco

Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	6,50 €
2 boules	4,50 €
1 boule	2,50 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais	12 €
--	------

MENU « LA RECONCE »

Entrée, plat au choix, dessert 46€

Entrée, poisson, viande, dessert 56€

Mise en bouche

Raviole de ris de veau au foie gras, bouillon de pot au feu

Veal sweetbread ravioli with foie gras, Stew broth

Saint Pierre

riz noir vénéré & poireaux fondants, émulsion de bisque de langoustine

Saint Pierre filet Black rice & melting leeks Emulsion of langoustine bisque

et/ou

Filet de bœuf rôti,

jus aux cèpes, galette de butternut aux légumes d'automne

Roast fillet of beef with porcini mushroom jus, Butternut cake with autumn vegetables

Notre sélection de fromages

supp 4,00 euros

Our cheese selection

Nos desserts aux choix à la carte

Dessert Menu

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 36€

Mise en bouche

Pâté chaud de pintade en feuille choux frisé, lard paysan,
jus à l'Armagnac, condiment pignon de pin
Guinea fowl hot terrine in a leaf of kale, Armagnac juice, pine nut condiment

ou

Nougat de merlu au calamar et cranberry, salade croquante,
coulis de haricots rouges au vinaigre poivrons et piment d'Espelette
*Hake fresh terrine with squid and cranberry, Crunchy salad,
red bean coulis with pepper vinegar and Espelette spicy*

Pavé de lieu jaune au beurre d'orange sanguine, écrasé de pommes terre,
tombée d'épinards, émulsion de jus de carottes au gingembre confit
*Pollock with blood orange butter, Mashed potatoes, wilted spinach,
carrots juice emulsion with candied ginger*

ou

Paleron de veau confit en basse température, râpée pommes terre, betteraves,
crèmeux de panais, jus coriandre, moutarde à l'ancienne
Veal confit at low temperature, grated potatoes and Beets, parsnip cream, coriander juice, old mustard

Notre sélection de fromages
supp 4,00 euros

Our cheese selection

Nos desserts aux choix à la carte
Dessert Menu