

LE MENU DU MARCHÉ

29 €

Entrée - Plat - Dessert

25 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

LES ABATTIS

Fricassée de cœurs de canard et gésiers en persillade,
perles du Japon, jus de volaille corsé aux agrumes

OU

LE THON

Longe de thon de ligne en tataki, mousse de carottes
à l'ananas, sauce verte, cacahuètes grillées

pl

LE RETOUR DE PÊCHE

En ballotine, salsa de chorizo,
fregola sarda, sauce veloutée iodée

OU

LA VOLAILLE

Suprême de poulet cuit basse température,
crèmeux céleri au café, poireaux grillés, jus de viande

pl

LA POIRE

Mousse au fromage blanc, sablé au sarrasin,
poires pochées au foin et huile de laurier

OU

LE CHOCOLAT ET LA MANGUE

Pain de gènes cacao au paprika fumé,
crèmeux chocolat noir au piment d'Espelette, insert et gel mangue

LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON

Planche de Jambon Serrano 9 mois d'affinage 15 €

Planche de Foie Gras mi-cuit 50g, chutney du moment 19 €

peylatour
La Table



**CAVIAR
STURIA OSCIETRA**

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec
le véritable caviar de
Nouvelle-Aquitaine

RESTAURANT
SAVOUREUX

La liste des allergènes peut être consultée sur
simple demande auprès de nos équipes.
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises,
service compris et hors boissons.

LA CARTE

LES ASPERGES 15€

Mélange d'asperges vertes et blanches,
sabayon au vin jaune et croustillant sarrasin

LE MAQUEREAU 15€

Mariné comme un ceviche,
rhubarbe, Raifort et crumble de levure maltée

L'ŒUF DE LA MAISON TIZAC 13€

Oeuf 64°C, petits pois à la française rafraîchis à la menthe,
émulsion au lard fumé

pl

LE MAIGRE 32€

Filet rôti, déclinaison de fenouil,
sauce vierge aux agrumes et baies roses

L'AGNEAU 35€ ORIGINE FRANCE

Selle farcie, cromesquis d'épaule d'agneau confite,
navets glacés au miel, artichauts poivrade, jus d'agneau

LE CANARD DE BARBARIE 28€ ORIGINE FRANCE

Filet rôti, blettes en textures, polenta croustillante,
fraises macérées au vinaigre balsamique et herbes fraîches,
jus de canard réduit

LE VÉGÉTAL 20€

Gnocchis de ricotta, tombée d'épinards citronnée,
émulsion à l'ail noir et éclats de noisettes torréfiées

pl

LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LES PROFITEROLES 13€

Minis choux craquelin, glace infusion vanille,
chantilly maison, sauce chocolat noir Equateur 80%

LA BANANE ET LE CHOCOLAT 13€

En tartelette, croustillant praliné bretzel, confit à la banane,
crèmeux au chocolat au lait Valrhona Kidavoq, glace caramel
bonbon

LE VACHERIN REVISITÉ 13€

Meringue, kiwi poché, confit de menthe et citron,
crème montée vanille, sorbet cactus agrumes