

peylatour

La Table

LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON !

Planche de Jambon Serrano 9 mois d'affinage 15 €
Planche de Foie Gras maison mi-cuit 50g, chutney du moment 19€

LES ENTRÉES

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

LES PLATS

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

LES FROMAGES & LES DESSERTS

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%

LE VACHERIN REVISITÉ 13€

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

LA BANANE ET LE CHOCOLAT 13€

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

