

LE MENU DU MARCHÉ

29 €

Entrée - Plat - Dessert

25 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

LA SAINT JACQUES

Moules, pomme, céleri branche
OU

LE GASPACHO DE MELON

Granité de pastèque, feta fumée



L'AIGLEFIN

Tomates cocktail, salsa mangue avocat
OU

LE MAGRET DE CANARD ORIGINE FRANCE

Cerise, épinards et radis



LA PÊCHE

Crème à la verveine, pignons de pin
OU

LES FRUITS ROUGES

Agrume cactus, vanille

LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON

Jambon ibérique de Bellota affiné 36 mois 20 €

Foie Gras IGP Landes maison mi-cuit 50g 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

LE POULPE EN SALADE 15€

Haricots verts, cerises

LA BURRATA EN 2 FAÇONS 13€

Tomates cerises, groseilles, pesto pistache

LE BŒUF ET LA PASTÈQUE 15€ ORIGINE FRANCE

En tartare, nori, râpé de chèvre de M.Teulé



LE BAR 30€

Aubergines au miso, ananas et curry

LE FILET DE BŒUF SALERS 32€ ORIGINE FRANCE

Celtuce, sauce vin rouge aux fruits noirs

LE THON MI-CUIT 28€

Maïs, citron vert coriandre

LES LÉGUMES MÉDITERRANÉENS 20€

Aïoli onctueux, jus corsé de légumes



LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LA MYRTILLE 13€

Chocolat blanc fumé, myrte citronnée

LA FRAISE 13€

Faisselle de chèvre de M.Teulé, vin rouge épicié

LE CHOCOLAT ET LE SÉSAME 13€

Praliné, citron gingembre