

peylatour

La Table

LES PLANCHES APÉRO À PARTAGER...OU PAS !



CAVIAR STURIA OSCIETRA 30€

15 grammes

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA 20€

Affiné 36 mois

FOIE GRAS IGP LANDES MAISON 19€

Mi-cuit 50g, chutney du moment

Le Menu 36€

Une entrée, un plat
et un dessert au choix ci-dessous

L'ŒUF COCOTTE 11€

Épinards, chorizo, siphon et tuile au parmesan

ou

LE BŒUF 11€ ORIGINE FRANCE

En tartare, cacahuètes et jaune d'œuf confit,
praliné cacahuète



LA DORADE SEBASTE 23€

Filet snacké, purée de potimarron,
endive confite, sauce mikado

ou

LA PINTADE 23€ ORIGINE FRANCE

Suprême cuit en basse température, crème de carottes,
tombée de choux rouge, sauce tandoori



LE CARROT CAKE 11€

Crèmeux orange sanguine, gel citron et glace vanille

ou

LE CHOCOLAT 11€

Moelleux au chocolat noir,
glace noix de coco, siphon mandarine

Le Menu Carte 45€

Faites vous plaisir avec une entrée,
un plat et un dessert à choisir
dans le menu ci-dessous

LES SAINT-JACQUES 14€

Snackées, risotto de sarrasin,
légumes rôtis, jus corsé au verjus

LE CANARD CONFIT 13€

ORIGINE FRANCE

En cromesquis, salade d'épinards,
mayonnaise fumée à l'ail noir, pickels de légumes

LES ENDIVES 12€

Duo d'endives braisées au cidre,
siphon Fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon blanc



LA SOURIS D'AGNEAU 29€

SUPP MENU 3€

Cuite 5h, purée de pois chiche,
légumes de saison, jus cumin et citron noir

LE COCHON 26€

ORIGINE FRANCE

Secreto laqué, riz croustillant,
tombée d'épinards, sauce chimichurri acidulée

LE BAR 27€

Filet grillé, crème de maïs,
polenta crouillante, jus au thym

LE VÉGÉTARIEN 22€

Gnocchis d'épinards maison,
crème ricotta et citron confit, émulsion pesto



LES FROMAGES 12€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LE TIRAMISU DE JOANNA 12€

Biscuit cuillère imbibé au café,
pate de spéculoos, crème légère mascarpone

LA SUZETTE 12€

Crêpe au caramel à l'orange sanguine,
flambée, glace vanille

LA CROUSTADE 11€

Aux pommes et poires,
praliné fruits secs, crème fraîche montée

ENTRÉES

PLATS

FROMAGES & DESSERTS

HÔTEL
COSY

logis
HOTELS
RESTAURANTS

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.

Origine souris d'Agneau : France ou UE selon approvisionnement, notre équipe vous précisera l'origine exacte sur demande.