

# 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€

Cresson, chorizo,  
siphon et tuile au parmesan  
ou

### LA TARTELETTE 11€

Légumes de saison rôtis,  
compotée d'échalotes, gel balsamique



### LA DORADE SEBASTE 23€

Filet snacké, purée de carottes,  
endive confite, sauce mikado  
ou

### LE CANARD 23€ ORIGINE FRANCE

Magret grillé, pommes de terre mitraille,  
champignons de Paris sautés, sauce miel



### LE CARROT CAKE 11€

Crèmeux orange sanguine, gel citron et glace vanille  
ou

### LE CHOCOLAT 11€

Crèmeux au chocolat noir fumé,  
financier châtaigne et sarrasin, gel café

## 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€

ORIGINE FRANCE

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,  
pâte 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.