

Petit Barrail



ENTRÉES

14 €

LA PIÉMONTAISE,

À ma façon, brunoise de céleri, pommes de terre confites, condiments à l'huile de truffe

VELOUTÉ DE PANAIS,

Miel, croutons au beurre moussoux

TAGLIATELLES DE CÉLERI FAÇON CARBONARA,

Oeuf poché, Ossau Iraty, tuile de jambon sec

ARTICHAUT ESCALOPÉ AU PAMPLEMOUSSE,

Gambas snackées, vinaigrette aux agrumes et moutarde de Gascogne

ENTRÉE DU MARCHÉ

PLATS

22 €

VOLAILE DE BIGNAC EN BALLOTINE,

Pommes de terre grillées aux herbes séchées, jus réduit

CROUSTILLANT DE CANARD AUX FRUITS SECS,

Purée de butternut au beurre noisette, jus au thym

FILET DE BAR SNACKÉ,

Fondue de poireaux au piment d'Espelette, vierge de fruits secs

MOULES DE BOUCHOT,

Julienne de navets au safran, sauce marinière

PLAT DU MARCHÉ

DESSERTS

10 €

BA'BARRAIL,

À l'eau de fleur d'oranger

POIRE BELLE HÉLÈNE,

Confite, sauce chocolat et glace tiramisu

L'EXOTIQUE,

Génoise Moelleuse, crème passion, coulis et mangue fraîche

MOELLEUX CHOCOLAT,

Coulant au pralin de noisettes, glace chicorée pastis

DESSERT DU MARCHÉ

Entrée . Plat ou Plat . Dessert 29€

Entrée . Plat . Dessert 34€

Toutes nos viandes sont d'origines France et U.E

Nos prix sont nets