

*Le menu du mois de notre chef*

*Xavier Champalou*



**MENU A 38,00 €**

*LES ENTRÉES*

*Asperge du Sud-Ouest en 3 textures, tartare, espuma et chips,  
jaune d'œuf confit, copeaux de jambon Basque*

*ou*

*Poulpe mariné et grillé, sauce tériyaki, crémeux d'avocat,  
glace sésame, gel wasabi*

*LES PLATS*

*Suprême de poulet truffé cuit basse température, crémeux de  
maïs, jus réduit de volaille, déclinaison de carottes de couleur,*

*ou*

*Darne de turbot, palet de céleri, sommité de choux Romanesco,  
purée et pickles, beurre blanc aux agrumes*

*LES DESSERTS*

*Chèvre frais aux fleurs, chantilly au poivre fumé, pain toasté  
aux figues*

*ou*

*Le citron déstructuré, crémeux, guimauve, sablé diamant à la  
vanille, gel brocolis, sorbet yuzu*

## POUR SE METTRE EN APPETIT !!! A PARTAGER OU PAS ...



DOMAINE  
**LA PERRIÈRE**  
*Restaurant-gîte*

L'ASSIETTE IBERIQUE.....	16,00 €
<i>(jambon et chorizo, pan con el tomate, condiments)</i>	
LE SAUMON GRAVLAX.....	12,00 €
<i>(Mariné au sel, sucre, vodka et betterave, blinis et beurre fumé maison)</i>	
LES OS A MOELLE.....	11,00 €
<i>(Rôtis au four, en persillade avec ses toasts)</i>	
LA TERROIR.....	25,00 €
<i>(Jambon Ibérique, ½ fuet catalan, Ossau Iraty, tapenade aux 2 olives, magret fumé)</i>	
L'ENTREE DU MENU.....	9,00 €

## A DEVORER ...

LA SALADE LANDAISE.....	24,00 €
<i>(gésiers en persillade, magret fumé, manchons, foie gras, asperge, tomates, maïs)</i>	
LE VELOUTE GOURMAND.....	19,00 €
<i>(Potimarron et patate douce, foie frais poêlée, croustillant parmesan, émulsion Ibérique)</i>	
CŒUR DE FAUX FILET BŒUF ANGUS.....	28,00 €
<i>(Race écossaise d'environ 250 gr grillée et servie avec échalotes confites et frites)</i>	
LA COTE DE BŒUF 1.2 kg (minimum 20 minutes d'attentes)....	69,00 €
<i>(Race française grillée servie avec échalotes confites, frites, salade)</i>	
LE BAR RÔTI.....	24,00 €
<i>(Farci thym et citron, légumes de saison, sauce vierge)</i>	
LE PLAT DU MENU.....	24,00 €

## POUR FINIR ...

LE CAFE GOURMAND.....	10,00 €
<i>(Un assortiment de 5 mini desserts de notre cheffe pâtissière)</i>	
LES GLACES ET SORBETS.....	9,00 €
<i>(vanille, chocolat, café, rhum raisins et fraise, citron, passion)</i>	
LE COULANT AU CHOCOLAT.....	8,00 €
<i>(Cœur coulant caramel beurre salé, glace vanille)</i>	
LE DESSERT DU MENU.....	8,00 €