

# LA CARTE D'HERCULE

## ENTREES

|  |      |
|--|------|
| Foie gras poêlé et palet de betterave crapaudine au cassis et poivre blanc du Penja, poudre de betterave | 19€  |
| Noix de Saint-Jacques au beurre de noix, mousseux de panais et réduction vin jaune                       | 21 € |
| Terrine de foie gras mi-cuit et confit aigre-doux de fruits et raisins secs au Monbazillac               | 18 € |
| Velouté de châtaignes et fricassée de foies de volaille, poitrine fumée et copeaux de châtaignes         | 14 € |
| Rouleau de gambas au céleri et au fenouil, vinaigrette oseille et cœur de sucrine                        | 14 € |

## POISSONS

|   |      |
|---|------|
| Filet de bar rôti sur peau et fricassée de pleurotes, purée de persil et écume de sarriette           | 23 € |
| Comme un pot-au-feu, Saint-Jacques, turbot, palourdes farcies, légumes glacés et bisque de crustacés  | 25 € |
| Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes, carottes glacées et baies roses, coulis d'herbes au gingembre | 18 € |

## VIANDES

|   |      |
|---|------|
| Canon d'agneau poêlé, salsifis glacés, châtaignes croquantes et jus d'agneau corsé                                  | 23 € |
| Râble de lapin au romarin, polenta poêlé et crème de champignons au parmesan  | 18 € |
| Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes grenailles à la graisse de canard | 25 € |

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pommes de terre et jus de veau réduit 29 €

Magret de canard poêlé aux pommes caramélisées, légumes du moment et sauce au cidre 19 €

## FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

Crème d'Ossau-Iraty, tuile griottes et crumble noisette 7 €

## DESSERTS

Palet de mousse d'amande et fruits exotiques, fine tuile craquante et coulis de mangues 9 €

Le tout chocolat-praliné : crème praliné, ganache chocolat noir, tuile cacao et feuilletine praliné 9 €

Poire pochée au miel de châtaignier, crème de marron, tuile marron et coulis de poires 8 €

Confit de clémentines et mousse à la noix de coco sur un fin sablé noix de coco 7 €

Tartelette de crème brûlée parfumée à la fève de Tonka et crème mascarpone pistache 7 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri, œufs, lait, soja, moutarde).*

*N'hésitez pas à nous demander la composition de nos plats.*

## MENU RETOUR DU MARCHE

plat et dessert 17 euros  
entrée et plat 19 euros  
entrée plat et dessert à 21 euros

Entrée du jour

\* \* \* \* \*

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frite et salade verte

\* \* \* \* \*

Dessert du jour

\* \* \* \* \*

*Menu servi uniquement au déjeuner  
du lundi au samedi, hors jours fériés*

## FORMULE D'HERCULE

*Plat et dessert 24 euros*

*Entrée et plat 26 euros*

*Entrée, plat et dessert 28 euros*

Velouté de châtaignes et fricassée de foies de volaille,  
poitrine fumée et copeaux de châtaignes

ou

Rouleau de gambas au céleri et au fenouil,  
vinaigrette oseille et coeur de sucrine

\* \* \* \*

Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes, carottes glacées et baies roses,  
coulis d'herbes au gingembre

ou

Râble de lapin au romarin, polenta poêlé et crème de champignons  
au parmesan

\* \* \* \*

Confit de clémentines et mousse à la noix de coco  
sur un fin sablé noix de coco

ou

Tartelette de crème brûlée à la fève de Tonka  
et crème mascarpone pistache

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais  
avec un supplément de 5 euros*

## MENU DU TERROIR

à 30 euros

Terrine de foie gras mi-cuit et confit aigre-doux de fruits  
et raisins secs au Monbazillac

\* \* \* \*

Magret de canard poêlé aux pommes caramélisées, légumes du moment  
et sauce au cidre

\* \* \* \*

Poire pochée au miel de châtaignier, crème de marron, tuile marron  
et coulis de poires

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais  
avec un supplément de 5 euros*

## MENU GOURMAND

à 40 euros

Foie gras poêlé et palet de betterave crapaudine au cassis et poivre blanc  
du Penja, poudre de betterave

ou

Noix de Saint-Jacques au beurre de noix, mousseux de panais  
et réduction vin jaune

\* \* \* \* \*

Filet de bar rôti sur peau et fricassée de pleurotes, purée de persil  
et écume de sarriette

ou

Canon d'agneau poêlé, salsifis glacés, châtaignes croquantes  
et jus d'agneau corsé

\* \* \* \* \*

Palet de mousse d'amande et fruits exotiques, fine tuile craquante  
et coulis de mangues

ou

Le tout chocolat-praliné : crème praliné, ganache chocolat noir,  
tuile cacao et feuilletine praliné

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais  
avec un supplément de 5 euros*