

«LES TABLES du PRINCE NOIR»

Bienvenue !

Nous sommes les heureux propriétaires de cet établissement depuis le 29 janvier 2018, et nous nous efforçons chaque jour de vous proposer une cuisine simple, belle et bonne.

Vous allez pouvoir déguster la carte imaginée par notre Chef Cédric Daras, qui a rejoint notre aventure au mois de Février 2019.

Notre carte se veut traditionnelle, mettant en avant les produits locaux, cuisinés sans ostentation et revisités avec une touche d'audace savamment dosée.

Nous vous remercions pour votre fidélité et vos encouragements, et vous souhaitons un agréable moment culinaire.

Amélie, Julien et toute l'équipe

Bon
Appétit 



Nous mettons un point d'honneur à cuisiner le maximum de nos plats directement sur place. Seul certains fond de sauce, et les glaces ne sont pas faites maison.



Tous nos prix sont toutes taxes et service inclus.
L'origine des viandes est affichée en salle, et nous tenons à votre disposition la carte des allergènes.

NOTRE CARTE, VOTRE PLAISIR

EN DUO, OU EN SOLO

Planche de charcuteries et fromages	18 €
La Côte de Boeuf (1,200 Kg environ) et ses frites maison	51 €
Le Jarret de porc braisé, confit à la bière (1,600 Kg environ) et ses frites maison	37 €

TOUT COMMENCE PAR

Foie Gras du Chef et son chutney du moment	17 €
Escargots «de la Réole», beurre persillé (Par 6 ou 12)	6 € / 11 €
La garbure maison (potage à base de porc, légumes et manchons de canard)	11 €
Piquillos farcie à la rilette de saumon, coulis de poivrons	12 €
La caille poelée, crème de balsamique sur son lit de salade	14 €
Saumon fumé par nos soins et son taboulet de céréales	14 €

- NOS SALADES -

Format entrée / plat

La Gascogne
Salade, magret fumé, gésiers et manchons de canard, pignon de pin, toast de foie gras 15 € / 19 €

La Fromagère
Salade, St Marcellin pané au miel, jambon de pays 14 € / 18 €

L'Atlantique
St Jacques en persillade, vinaigrette de noisette et framboise 17 € / 22 €

Tous nos prix sont taxes et service inclus.

L'origine des viandes est affichée en salle, et nous tenons à votre disposition la carte des allergènes.

- *NOS VIANDES* -

Cuisse de lapin confite, crème d'ail, et polenta cremeuse à la Provençale	15 €
Filet mignon de porc farcie au pruneaux	17 €
Magret de canard entier au beurre rouge (environ 360g)	23 €
Carré d'agneau et son jus au romarin	23 €
Tournedos de Boeuf façon Rossini aux morilles	31 €

- *NOS POISSONS* -

Papillotte de poisson et ses petits légumes à l'estragon	15 €
Pavé de saumon en croûte de pain d'épice <i>Confiture de tomate gingembre, légumes grillés</i>	17 €
Filet de Saint Pierre cuit dans une réduction de Leffe	21 €
Risotto aux cèpes, accompagné de Saint Jacques justes saisies	25 €

- *NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN* -

Nous vous proposons tout au long de l'année un plat végétarien Nous demander pour la sélection du moment	16 €
---	------

Tous nos prix sont taxes et service inclus.

L'origine des viandes est affichée en salle, et nous tenons à votre disposition la carte des allergènes.

... JUSQU'À L'APTOHÉOSE SUCRÉE

- LE COIN CHOCOLAT -

Crème au chocolat et cerises amarena confites, crème chantilly	6 €
Fondant au chocolat, coeur caramel et crème Toblerone	9 €

- LES CLASSIQUES -

Crumble de pruneaux à l'Armagnac et sa glace du moment	6 €
Faiselle au sucre, miel, ciboulette ou coulis de fruits rouges	6 €
La sélection de fromages, confiture de cerises noire	7 €
Le café gourmand	7 €
Soufflé à la prune d'Ente	9 €

- LE COIN GLACÉ -

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud et crème chantilly	9 €
Les Glaces	(la boule) 2.5 €
<i>Vanille, chocolat, café, pruneau à l'Armagnac</i>	
Les Sorbets	(la boule) 2.5 €
<i>Citron, framboise, fraise, passion</i>	

Tous nos prix sont taxes et service inclus.

L'origine des viandes est affichée en salle, et nous tenons à votre disposition la carte des allergènes.

Croustillant de chèvre, mesclun de salade

Carpaccio de saumon fumé maison, vinaigrette d'agrumes

Crème de haricots, chips de ventrèche

Entrée du jour



Pot au feu de poissons

Filet de canette au beurre rouge

Plat végétarien du moment

Plat du jour



Faisselle nature, miel, ciboulette ou coulis de fruits rouge

Tuile géante garnie de sa mousse au chocolat

Financier à la pistache, crème anglaise

Dessert du jour

MENU PLAISIR ** - 29 €

La garbure maison

Potage à base de porc, légumes et manchons de canard

Piquillos farcie à la rilette de saumon, coulis de poivrons

Saumon fumé par nos soins et son taboulet de céréales



Emincé de Magret de canard au poivre vert

Mignon de porc au citron

Le pavé de Saumon à l'Estragon



Crème au chocolat et cerises amarena confites, crème chantilly

Crumble de pruneaux à l'Armagnac et sa glace du moment

La sélection de fromages, confiture de cerises noire

MENU DES PRINCES ** - 35 €

La caille poelée, crème de balsamique sur son lit de salade

Médailon de Foie Gras du Chef et son chutney du moment

Salade Gascogne

(Salade, magret fumé, gésiers et manchons de canard, pignon de pin, toast de foie gras)



Filet de boeuf aux morilles

Côtelettes d'Agneau, et son petit jus au romarin

Filet de St Pierre, cuit dans une réduction de Leffe



Dessert au choix dans la carte

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)- 9 €

Assiette de saucisson

Potage du moment



Nuggets et frites maison

Poisson frais du moment



Mousse à la Tagada

Coupe de glace (2 boules)

** Toutes modifications dans le choix des menus peut entrainer un supplément