

# «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 Darras, 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 €
Epaule d'agneau entière rôtie (+/-2 Kg)	58 €

TOUT COMMENCE PAR ....

---

Medaillon de Foie Gras du Chef, figue rôtie au miel	18 €
Cuisses de grenouilles en persillade	11 €
Velouté de courge et ses éclats de châtaigne	11 €
Oeufs pochés à la crème de saumon fumé	13 €
Assiette de saumon fumé par nos soins	14 €
Terrine de lièvre aux légumes grillés, vinaigrette noisette et balsamique	16 €
Escalope de foie frais aux poires sur son pain d'épice maison	16 €
Cassolette de riz de veau aux cèpes sur son toast au Cognac	18 €

- NOS SALADES -

Format entrée / plat

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

La Fromagère  
14 € / 18 €  
*Salade, reblochon pané, jambon de pays*

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* -

Civet de sanglier aux myrtilles, tagliatelles fraîches	15 €
Magret de canard entier aux épices douces et poire pochée	17 €
L'assiette du Prince (Fromage fondue, charcuterie, pomme de terre)	18 €
Tournedos de veau dans le filet à la crème de girolles (+/- 250g)	25 €
Ris de veau aux cèpes, pommes grenailles (+/- 200g)	27 €
Pavé de cuisseau de cerf, sauce grand veneur (+/- 280g)	28 €

- *NOS POISSONS* -

Thon albacore à l'asiatique	16 €
Filet de St Pierre au beurre blanc et ciboulette	17 €
Filet de turbot à l'infusion de vanille	22 €
Duo de St Jacques et rouget en persillade, vinaigre de framboise et risotto aux cèpes	26 €

- *NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN* -

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

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'APOTHÉOSE SUCRÉE

---

### - LES CLASSIQUES -

Le dôme automnal (Mousse de marron, coeur de figue)	7 €
Tiramisu au speculoos maison	7 €
Tarte tatin et crème fouetté à la vanille	7 €
Trilogie de chocolat (noir, au lait et blanc)	9 €

### - LE COÏN FROMAGER -

Faisselle nature, sucre, miel ou coulis de fruits rouges	6 €
La sélection de fromages	7 €

### - LE COÏN GLACÉ -

Les «Maca-térolles», chocolat chaud et crème chantilly	10 €
Les Glaces	(la boule)
<i>Vanille, chocolat, café, pruneau à l'Armagnac, caramel beurre salé</i>	2.5 €
Les Sorbets	(la boule)
<i>Citron, framboise, fraise, passion</i>	2.5 €

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.

Velouté Dubarry

Salade d'endive, noix et roquefort

Mousse de betterave, chantilly au chèvre et craquant au noix de cajou



Raviole de blette, ricotta, menthe et coulis de tomate

Côtes de porcelet cuit basse temperature et son jus aux herbes

Filet de poisson du jour

Plat végétarien du moment



Entremet pomme caramel sur son biscuit

Poire Belle Hélène

Crème au citron et mousse mascarpone

Faisselle nature, sucre, miel ou coulis de fruits rouges

## MENU PLAISIR \*\* - 29 €

---

Velouté de courge et ses éclats de châtaigne

Oeufs pochés à la crème de saumon fumé

Cuisses de grenouilles en persillade



Civet de sanglier aux myrtilles, tagliatelles fraîches

Emincé de canard aux épices douces et poire pochée

Thon albacore à l'asiatique



Le dôme automnal

Tiramisu au speculoos maison

Tarte tatin et crème fouetté à la vanille

La sélection de fromages

## MENU DES PRINCES \*\* - 35 €

---

Medaillon de Foie Gras du Chef, figue rôtie au miel

Terrine de lièvre aux légumes grillés, vinaigrette noisette et balsamique

Cassolette de riz de veau aux cèpes sur son toast au Cognac



Tournedos de veau à la crème de girolles

Pavé de cuisseau de cerf, sauce grand veneur

Filet de St Pierre au beurre blanc et ciboulette

Filet de turbot à l'infusion de vanille



Dessert au choix à la carte

## MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)- 9 €

---

Assiette de saucisson

Potage du moment



Nuggets et frites maison

Poisson frais du moment



Moelleux au chocolat

Coupe de glace (2 boules)

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