

## Les Entrées

|  |     |
|--|-----|
| Tartare de canard, poivre de Sichuan,<br><i>Huile de sésame, butternut confit au romarin, tuile de sésame noir</i>   | 18€ |
| Carpaccio de poulpe,<br><i>Huile Arbequina au citron, carottes en pickles, crème de betterave, mayonnaise wasabi</i> | 18€ |
| Foie gras des Landes mi cuit,<br><i>Cœur de figue, coulis de kaki, réduction de porto, brioche toastée</i>           | 20€ |
| Raviole de crabe croustillante,<br><i>Poireaux étuvés, bisque cocktail, poudre d'agrumes</i>                         | 17€ |
| Bonbon de choux aux légumes d'autrefois,<br><i>Crème vichyssoise</i>   | 16€ |

## Les Plats

|  |     |
|--|-----|
| Filet de Canette de Barbarie de la Ferme de Tauziet,<br><i>Betteraves glacées au miel de framboise, jus réduit</i> | 28€ |
| L'agneau Girondin confit au safran en cannelloni,<br><i>Légumes d'antan cuit au bouillon</i>                       | 26€ |
| Filet de bœuf Charolais, jus aux raisins d'ici,<br><i>Fine purée de cerfeuil tubéreux à l'huile de noisette</i>    | 30€ |
| Pavé de maigre déglacé au vinaigre balsamique,<br><i>Crème de tarbais, jus brun réduit</i>                         | 28€ |
| Saint-Jacques façon Rossini,<br><i>Sauce périgourdine, salsifis rôtis</i>  | 35€ |

## Fromages

|   |     |
|---|-----|
| Assortiment de fromages affinés régionaux | 15€ |
|---|-----|

## Desserts

|  |     |
|--|-----|
| Clémentine,<br><i>Mousse fromage blanc et citron vert, biscuit spéculos</i>                  | 12€ |
| Mont blanc à ma façon,<br><i>Mousse de marron, meringue française</i>                        | 12€ |
| Poire en velours,<br><i>Insert poire williams à la vanille et yuzu, croustillant praliné</i> | 13€ |
| Baba Pom'rhum,<br><i>Sorbet pomme et basilic, crème fraîche du Limousin</i>                  | 12€ |
| Pavlova aux agrumes,<br><i>Sorbet orange sanguine, granola aux fruits secs</i>               | 12€ |

**Menu Terroir o 55€**

Menu 3 Plats au choix :

Foie gras des Landes mi cuit,  
*Cœur de figue, coulis de kaki, réduction de porto, brioche toastée*  
Ou

Raviole de crabe croustillante,  
*Poireaux étuvés, bisque cocktail, poudre d'agrumes*  
-

L'agneau Girondin confit au safran en cannelloni,  
*Légumes d'antan cuit au bouillon*  
Ou

Pavé de maigre déglacé au vinaigre balsamique,  
*Crème de tarbais, jus brun réduit*  
-

Clémentine,  
*Mousse fromage blanc et citron vert, biscuit spéculos*  
Ou

Mont blanc à ma façon,  
*Mousse de marron, meringue française*  
Ou

Assortiment de fromages affinés régionaux\*

**Menu Plaisir o 65€**

Menu en 4 temps, au choix de la carte  
*1 entrée, 2 plats, 1 fromage\* ou dessert*

**Menu Dégustation o 80€**

Menu en 5 temps au choix du chef  
*Pour l'ensemble de la table uniquement*  
*2 entrées, 2 plats, 1 fromage\* ou dessert*

\*Fromages 6€ de supplément dans un menu

Menu créé par le Chef Quentin Merlet et son équipe

Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et sont transformés sur place

Nos viandes sont d'origines Françaises

Nos poissons et crustacés proviennent des côtes Françaises et Européennes

Notre Caviar est Français

Tous nos plats sont adaptables sans gluten

Prix Nets et Service Inclus

## Entrees

|   |     |
|---|-----|
| Duck tartare, Séchouan pepper,<br><i>sesame oil, candied butternut with rosemary, black sesame tile</i>             | 18€ |
| Octopus carpaccio,<br><i>Arbequina oil with lemon, pickled carrots, beet cream, wasabi mayonnaise</i>               | 18€ |
| From the Landes, half cooked duck foie gras,<br><i>Fig heart, persimmon coulis, port reduction, toasted brioche</i> | 20€ |
| Crispy crab ravioli,<br><i>Steamed leeks, cocktail bisque, citrus powder</i>  | 17€ |
| Cabbage candy with vegetables from the past,<br><i>Vichyssoise cream</i>  | 16€ |

## Main Courses

|  |     |
|--|-----|
| Duck Barbary Fillet from "La Ferme de Tauziat",<br><i>Raspberry honey glazed beetroot, reduced juice</i> | 28€ |
| Confit "Girondin" lamb cannelloni with saffron,<br><i>Vegetables of yesteryear, cooked in broth</i>      | 26€ |
| Charolais Beef fillet, grape juice from here,<br><i>Fine tuberous chervil puree with hazelnut oil</i>    | 30€ |
| Lean steak deglazes with balsamic vinegar,<br><i>Tarbaïs cream, reduced brown juice</i>                  | 28€ |
| Rossini style scallops,<br><i>Perigord sauce, roasted salsify</i>  | 35€ |

## Cheeses

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Assortment of local ripened cheeses | 15€ |
|-------------------------------------|-----|

## Desserts

|  |     |
|--|-----|
| Clementine,<br><i>Cottage cheese with lime mousse, speculos biscuit</i>        | 12€ |
| Mont-Blanc revisited,<br><i>Apple and basil sorbet, Limousin crème fraîche</i> | 12€ |
| Velvet pear,<br><i>Williams pear insert with vanilla and yuzu</i>              | 13€ |
| Baba Pom'rhum,<br><i>Chestnut mousse, French meringue</i>                      | 12€ |
| Citrus pavlova,<br><i>Blood orange sorbet, dried fruit granola</i>             | 12€ |

**Terroir Menu ◦ 55€**  
**3-course Menu of your choice:**

From the Landes, half cooked duck foie gras,  
*Fig heart, persimmon coulis, port reduction, toasted brioche*

*Or*

Crispy crab ravioli,  
*Steamed leeks, cocktail bisque, citrus powder*

-

Confit "Girondin" lamb cannelloni with saffron,  
*Vegetables of yesteryear, cooked in broth*

*Or*

Lean steak deglazes with balsamic vinegar,  
*Tarbais cream, reduced brown juice*

-

Clementine,  
*Cottage cheese with lime mousse, speculos biscuit*

*Or*

Mont-Blanc revisited,  
*Apple and basil sorbet, Limousin crème fraîche*

*Or*

Assortment of local ripened cheeses\*

**Plaisir Menu ◦ 65€**

4-course menu, your choice from à la carte  
*1 starter, 2 main course, 1 cheese\* or dessert*

**Degustation Menu ◦ 80€**

5 course menu - chosen by the Chef  
*only served for the entire table*  
*2 starters, 2 mains courses, 1 cheese\* or dessert*

\* Extra charge for cheese in Menu: 6€

Menu created by Chef Quentin Merlet and its Team

All our dishes are 'housemade' and transformed on the spot from raw products

All our meats are from France

All our fish and shellfish are from French or European coasts

Our caviar is from France

All our dishes can be adapted to gluten free patrons

Prices are nets and service is included

# Petit Barrail



## ENTRÉES

14 €

### VELOUTÉ DE POTIMARRON,

*Chips croquantes de châtaigne, huile de noisette*

### FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS DU MÉDOC

### ŒUF PARFAIT CUIT À 64°

*Douceur de champignons, émulsion lard et parmesan*

### CRÈME D'ARTICHAUT EN BARIGOULE

*Condiment tapenade et jambon de pays*

### ENTRÉE DU MARCHÉ

## PLATS

22 €

### VOLAILE BIO DE LA FERME DE BIGNAC

*En fine ballotine, pommes grenailles et jus réduit*

### LAPIN MONPAZIEROIS CUIT BASSE TEMPÉRATURE

*Farcie aux légumes, fine purée de butternut*

### LIEU NOIR RÔTI

*Fine purée de potimarron et panais*

### PAVÉ DE SAUMON

*Beurre de soja, poêlée de champignons*

### PLAT DU MARCHÉ

## DESSERTS

10 €

### CRUMBLE POIRE ET TONKA

*Glace vanille*

### COULANT CARAMÉLIA

*Confiture de lait*

### TARTELETTE EXOTIQUE MOUSSE COCO

*Chocolat Dulcey Valrhona*

### TIRAMISU GOURMAND

### 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

# Petit Barrail



## ENTREES

14 €

### CREAMY PUMPKIN SOUP

*Crunchy chestnut chips and hazelnut*

### FROM "LE MÉDOC", SNAIL IN A PUFF PASTRY

### THE PERFECT EGG COOKED AT 64 °

*Creamy mushroom, bacon and parmesan emulsion*

### ARTICHOKE CREAM IN "BARIGOULE" STYLE

*Mashed olives condiment and country ham*

### TODAY'S SPECIAL ENTREE

## MAIN COURSES

22 €

### ORGANIC POULTRY FROM "FERME DE BIGNAC"

*In ballotine, potatoes and reduced juice*

### "MONPAZIEROIS" RABBIT, LOW TEMPERATURE

*Stuffed with vegetables, fine butternut puree*

### ROASTED SAITHE

*Pumpkin mousseline and parsnip*

### SALMON STEAK

*Soy butter, pan-fried mushrooms*

### TODAY'S SPECIAL MAIN

## DESSERTS

10 €

### PEAR AND TONKA CRUMBLE

*Vanilla ice cream*

### FLOWING CARAMÉLIA

*Milk jam*

### EXOTIC TART, COCONUT MOUSSE

*Dulcey Valrhona chocolate*

### GOURMET TIRAMISU

### TODAY'S SPECIAL DESSERT

Entree . Main or Main . Dessert 29€  
Entree . Main . Dessert 34€

All our meats are from France and E.U.

All our prices are nets