

# LA CARTE D'HERCULE

## ENTREES

- Foie gras poêlé et salade d'asperges vertes, poudre de jambon cru et vinaigrette ciboulette 19€
- Mousseline de tourteau, langoustine laquée au jus de crustacés, légumes croquants et vinaigrette iodée 21 €
- Terrine de foie gras mi-cuit et chutney de fraises aux graines de Maniguette et rhubarbe pochée 18 €
- Filet de maquereau cuit au sel, brousse aux fines herbes, pickles d'oignons rouges et coulis de piperade 14 €
- Asperges blanches et œuf poché, mousseux d'asperges blanches légèrement fumé 14 €

## POISSONS

- Filet de Saint-Pierre et copeaux de poutargue, mousseline de petits pois et fricassée de coeurs d'artichauts, coques et émulsion thym citron 24 €
- Comme un pot-au-feu, Saint-Jacques, turbot, palourdes farcies, légumes glacés et bisque de coquillages 26 €
- Pavé de cabillaud, étuvée de fenouil et écrasée de pommes de terre citronnée à l'encre de seiche, sauce façon bouillabaisse 18 €

## VIANDES

- Tournedos de veau au beurre de noix, fricassée de fèves, crème de morilles et réduction vin jaune 23 €
- Suprême de volaille pochée puis grillée, purée d'ail doux et pistou d'ail des ours, jus parfumé au chorizo 18 €
- Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes de terre 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

Bâtonnets de rhubarbe confite, fraises du Périgord, crème mascarpone verveine et pousses de coriandre 9 €

Tartelette de caramel aux fruits secs, mousse à la fève de Tonka glacée au chocolat noir, tuile au gruë de cacao 9 €

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

Segments d'oranges et crème au café, crumble cardamome, coulis d'orange et nuage de cardamome 7 €

Panna cotta de cassis et sablé noix de coco, caramel de violette et guimauve à la violette, coco rapée 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 25 euros*

*Entrée et plat 27 euros*

*Entrée, plat et dessert 29 euros*

Filet de maquereau cuit au sel, brousse aux fines herbes,  
pickles d'oignons rouges et coulis de piperade

ou

Asperges blanches et œuf poché, mousseux d'asperges  
blanches légèrement fumé

\* \* \* \*

Pavé de cabillaud, étuvée de fenouil et écrasée de pommes de terre citronnée  
à l'encre de seiche, sauce façon bouillabaisse

ou

Suprême de volaille pochée puis grillée, purée d'ail doux et pistou  
d'ail des ours, jus parfumé au chorizo

\* \* \* \*

Segments d'oranges et crème au café, crumble cardamome,  
coulis d'orange et nuage de cardamome

ou

Panna cotta de cassis et sablé noix de coco, caramel de violette et  
guimauve à la violette, coco rapée

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 5 euros*

## MENU DU TERROIR

à 31 euros

Terrine de foie gras mi-cuit et chutney de fraises  
aux graines de Maniguette et rhubarbe pochée

\* \* \* \*

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 le fromage  
avec un supplément de 5 euros*

# MENU GOURMAND

à 41 euros

Mousseline de tourteau, langoustine laquée au jus de crustacés,  
légumes croquants et vinaigrette iodée

ou

Foie gras poêlé et salade d'asperges vertes, poudre de jambon cru  
et vinaigrette ciboulette

\* \* \* \* \*

Tournedos de veau au beurre de noix, fricassée de fèves, crème de morilles  
et réduction vin jaune

ou

Filet de Saint-Pierre et copeaux de poutargue, mousseline de petits pois et  
fricassée de coeurs d'artichauts, coques et émulsion thym citron

\* \* \* \* \*

Bâtonnets de rhubarbe confite, fraises du Périgord, crème mascarpone  
verveine et pousses de coriandre

ou

Tartelette de caramel aux fruits secs, mousse à la fève de Tonka glacée  
au chocolat noir, tuile au gruë de cacao

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 5 euros*