

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 SAI THE

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