

Maison Lautrec.

MENU DÉJEUNER & DÎNER

ASSIETTES À PARTAGER (2/3 personnes recommandé)



À Picorer (Pour l'apéritif)

Mini-Beignets de courgettes, fêta menthe, aïoli gochuchang 9
Zucchini fritters, feta, mint, gochuchang garlic mayonnaise

Croquettes dadinhos de tapioca au fromage 9
Cheese tapioca croquettes, sweet & sour sauce

Crostini de burrata, ketchup de betterave 9
Burrata crostinis, beetroot jam

Nous Recommandons

Entre 2 et 3 assiettes par personne

**Asperges croquantes, pesto ail des ours,
vierge agrumes pistaches 15**

Crunchy asparagus, wild garlic pesto, virgin citrus pistachio

Halloumi grillé & laqué au miel et poire vinaigrée 11

Grilled halloumi lacquered with honey and pickled pear

**Légumes de saison grillés aux épices
Sauce yaourt Grecque aux herbes 12**

Grilled seasonal vegetables with spices. Greek yogurt sauce with herbs

**Poêlés de champignons sauvages
à l'ail et persil, coulis de cresson 12**

Pan-fried wild mushrooms with garlic and parsley, watercress coulis

**Lieu Noir roulé au nori,
émulsion de beurre fumé, condiment citron 16**

Saithe fish rolled in nori, smoked butter emulsion, lemon condiment confit

Calamarata aux gambas, bisque 17

Calamarata pasta, king prawn, bisque

**Crudo de Daurade de ligne, pickles de moutarde,
sauce relevée ginger citronnelle 15**

Raw sea bream, red mustard pickles, ginger lemongrass sauce and green bird pepper

Poulet frit, tatziki, sauce gochuchang 17

Chicken karaage, tatziki, gochuchang sauce

Magret de l'Adour, sauce satay 18

Duck Breast from Adour, satay sauce

Joue de Porc confite 7 heures, citron brûlé, poireaux crayons 15

Pork cheek confit 7 hours, burnt lemon, pencil leeks

Douceurs

**Fromage / Rosettes Tête de Moine AOP, huile d'olive parfumée,
chutney figues-châtaignes 8**

Cheese plate, flavored olive oil, fig chestnut chutney

Fruits exotiques au sirop de citronnelle et avocado curd 9

Exotic fruits in lemongrass syrup and avocado curd

Chou chocolat guanaja 70%, gel passion, purée d'ail noir 9

Guanaja ganache, almond shortbread, passion fruit gel, black garlic puree