

RESTAURANT LA BARBACANE



MENU DU DEJEUNER LUNCH MENU

*Du 26 novembre au 09 décembre 2018
Tous les midis
Every lunchtime*

LES ENTREES / STARTERS

Fine tarte au potiron aux saveurs de pain d'épices, foie gras, truffes, graines de courges et noix, une crème au raifort
Thin pumpkin tart with ginger bread flavours, foie gras, truffles, pumpkin seeds and walnut, a horseradish cream

ou/or

Œufs extra frais de la ferme de Villeneuve pochés, giroles, pieds bleus et épinard, mouillettes aux zestes de citrons et une hollandaise légère
Poached extra fresh eggs from Villeneuve, chanterelles mushrooms, wood blewit, spinach, mouillettes with lemon zest, a light hollandaise sauce

MENU (VIN*, EAU, CAFE COMPRIS) 39 € TTC

LES PLATS / MAIN COURSES

Collier d'agneau confit longuement, haricots tarbais cuisinés à la sauge et arabica, tranches fines de kumquats, un jus court
Preserved lamb scrag, tarbais beans cooked with sage and Arabica, thin kumquats slices, a juice

ou/or

Pavé de merlu du pays basque pané, coings de pays, endives et pommes Ariane, un jus au cidre et pignons de pins
Breaded hake, local quince, chicory and ariane apple, a cider juice with pine nuts

FROMAGES, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Millefeuilles de tomes de brebis des Pyrénées et poires comices
Ewe cheese slices and comice pear

ou/or

Meringue suisse croquante, une crème glacée aux marrons confits, éclats de noisettes caramélisés
Crispy meringue, chestnuts ice cream, caramelized hazelnut flakes

ou/or

Crèmeux dulcey sur un sablé chocolat noir, glace au piment d'Espelette et noix de coco
Dulcey creamy on a black chocolate shortbread, espelette chilly ice cream and coconut

**Un verre de vin est servi avec l'entrée un verre de vin est servi avec le plat / a glass of wine served with the starter and a glass of wine served with the main course*

MENU (INCLUDES WATER, WINE* & COFFEE) €39