

# RESTAURANT LA BARBACANE



## MENU DU DEJEUNER LUNCH MENU

Du 15 AVRIL au 28 AVRIL 2019

### LES ENTREES / STARTERS

Grosses asperges vertes de pays crues et cuites, consommé de bœuf à la réglisse et herbes, œuf de caille pochés, Ariane et pain d'épices

*Big local green asparagus cooked and raw, beef consommé with licorice and herbs, poached quail eggs, apple and ginger bread*

ou/or

Tartare de canard relevé au piment d'Espelette, croustillant et gaines de sarrasin, mousse de foie gras et amande, une vinaigrette barigoule

*Duck tartare with espelette chilly, crispy buckwheat, foie gras mousse and almonds, a barigoule vinaigrette*

ou/or

MENU AVEC VIN\*, EAU ET CAFE INCLUS 41€

*MENU WITH WINE\*, WATER AND COFFEE INCLUDED 41€*

### LES PLATS / MAIN COURSES

Collier d'agneau confit, panisses, fallafels, crème de pois chiches au sésame et cumin, un jus court

*Preserved lamb scrag, chickpeas galette, fallafels, chickpeas cream with sesame and cumin, a juice*

ou/or

Dos de merlu vapeur, brandade à l'encre de seiche, puntarelle crue et cuisinée, une vinaigrette au yuzu, miel et huile d'olive de Cantalauze

*Steam hake, brandade with squid ink, cooked and raw puntarelle, a yuzu vinaigrette, honey and olive oil from Cantalauze*

### FROMAGE, DESSERTS / CHEESES, DESSERTS

Gouda truffé et son miel truffé,  
*Truffled gouda and truffled honey*

ou/or

Macaron au cacao amer, crémeux au chocolat pur caraïbes, sorbet framboise et pistaches polignac

*Bitter cocoa macaroons, pure Caribbean chocolate creamy, raspberries sorbet and polignac pistachios*

ou/or

Fraises de pays sur une crème légère nougat, milla maison caramélisé et réduction de Micheline

*Local strawberries on a light nougat cream, caramelized house made milla and Micheline reduction*

*\* Apéritif au choix parmi la sélection du moment / choice of aperitive in the seasonal selection*

MENU AVEC APERITIF REGIONAL\*, VIN\*, EAU ET CAFE INCLUS 46€

*MENU WITH REGIONAL APERITIVE\*, WINE\*, WATER AND COFFEE INCLUDED 46€*