

# RESTAURANT LA BARBACANE



## MENU DU DEJEUNER LUNCH MENU

*Du 13 mai au 25 mai 2019*

### LES ENTREES / STARTERS

Œuf extra frais de la ferme de Villeneuve, crème de soubressade, asperges blanches et shiméji, une brioche au piment d'Espelette

*Extra fresh egg from Villeneuve, sobrassada cream, white asparagus and shimeji, an espelette chilly brioche*

ou/or

Fine tarte au petit pois et menthe fraîche, un caillé de chèvre de chez Combebelle, poitrine de porc et oignons frits  
*Thin pea and fresh mint pie, a goat curd from Combebelle, pork breast and fried onions*

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

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

### LES PLATS / MAIN COURSES

Pressa Ibérique grillée, pommes de terre nouvelles aillées confites et grillées, un gaspacho léger, ail des ours  
*Grilled spanish pork, grilled and preserved potatoes with garlic, a light gazpacho and wild garlic*

ou/or

Aile de raie rôtie au beurre d'algues, mijoté de légumes nouveaux et wakamé, beurre de cuisson au poivre de Sichuan, agrumes et soja

*Skate wing roasted with seaweed butter, simmered vegetables and wakamé, butter and Sichuan pepper sauce, citrus and soy*

### FROMAGE, DESSERTS / CHEESES, DESSERTS

Gorgonzola et mascarpone, pistache, fruits des mendiants  
*Gorgonzola and mascarpone, pistachio, dried fruits*

ou/or

Rhubarbe et fraise gariguettes sur une crème aux œufs, glace au miel de châtaignier et millas maison

*Rhubarb and gariguettes strawberries with an egg cream, honey ice cream and house made millas*

ou/or

Chouquettes au sucre, mousseline à la vanille, sa crème glacée carambar et une sauce chocolat.

*Chouquette with sugar, vanilla mousseline, caramel ice cream and chocolate sauce*

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

*\* 2 verres de vin par personnes / 2 glasses of wine per person*

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

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