

LA TABLE

DU BURDIGALA

Entrées-Starters

<i>Soupe de légumes chaude ou froide selon la saison</i> ✓ <i>Vegetables soup, hot or cold according to the season</i>	8
<i>Salade de saison, œuf poché</i> ✓ <i>Salad of the season, poached egg</i>	10
<i>Salade thaï - Poulet, crevette, soja et coriandre</i> <i>Thaï salad – Chicken, shrimp, soy and coriander</i>	14
<i>Salade César du Burdigala</i> <i>Burdigala's Caesar salad</i>	15
<i>Carpaccio de veau aux baies roses, tuile au parmesan</i> <i>Veal carpaccio with pink berries, parmesan cheese crisp</i>	15
<i>Gravelax de saumon, crème de raifort</i> <i>Salmon gravelax, horseradish cream</i>	15
<i>Assiette de jambon « Paleta de Cebo Ibérique » (70gr)</i> <i>Plate of smoked raw ham « Iberian Paleta de Cebo » (70gr)</i>	19
<i>Foie gras mi-cuit, salsa de mangue</i> <i>Semi-cooked foie gras, mango salsa</i>	19


Viande bovine né, élevé, abattu : France – Beef born, raised, slaughtered : France

Information sur les allergènes disponible à l'accueil du restaurant ou à la réception - *Information on allergens is available at the restaurant or at the reception*

LA TABLE

DU BURDIGALA

Plats principaux-*Main courses*

<i>Suprême de volaille fermière, pommes fondantes, butternut et noisette</i>	20
<i>Poultry supreme, potatoes, butternut and nuts</i>	
<i>Paleron de bœuf braisé, carottes et shitaké</i>	20
<i>Braised beef, carrots and shitake</i>	
<i>Burger de canard confit et brebis Agour, pommes frites</i>	24
<i>Duck confit burger and Agour ewe's cheese, French fries</i>	
<i>Filet de bœuf français, « potatoes », sauce marchand de vin, rutabaga gratinée à la provençale</i>	26
<i>French fillet of beef, potatoes, red wine sauce, provencal rutabaga</i>	
<i>Côte de veau rôtie, gratin de pommes de terre, persil racine laquée soja</i>	29
<i>Roasted veal's chop, potatoes "gratin", "persil racine" lacquered with soy sauce</i>	
<i>Pavé d'esturgeon du Teich poêlé, panais, marron et Vitelotte</i>	20
<i>Le Teich's pan-fried sturgeon, parsnip, chestnut and Vitelotte</i>	
<i>Merlu étuvé, risotto au chou-fleur et romanesco</i>	20
<i>Steamed hake, cauliflower risotto and romanesco</i>	
<i>Timbale de polenta, légumes sautés sauce aigre douce</i> 	18
<i>Polenta "timbale", sautéed vegetables with sweet and sour sauce</i>	

Viande bovine né, élevé, abattu : France – Beef born, raised, slaughtered : France

Information sur les allergènes disponible à l'accueil du restaurant ou à la réception - *Information on allergens is available at the restaurant or at the reception*

Fromages-Cheeses

Brebis Agour et confiture de cerises noires 14
Plate of "Agour" ewe cheese and black cherry jam

Desserts (à commander en début de repas/to be ordered before the meal)

Coupe de glaces ou sorbets (3 boules) 6
Ice cream or sorbet (3 scoops)

Dame blanche 8
Dame blanche

Coupe colonel 8
Colonel cup

Salade de fruits de saison 8
Fresh fruit salad

Tarte tatin, glace vanille 8
Apple pie, vanilla ice cream

Ile flottante au thé matcha, caramel noix de pécan 10
Floating island flavoured with matcha tea, caramel pecan

Tarte au citron meringuée 10
Lemon meringue tart

Plaisir chocolat au lait et noisettes 10
Milk chocolate and nuts cake

Café/thé gourmand 10
Gourmet coffee/tea

Viande bovine né, élevé, abattu : France – Beef born, raised, slaughtered : France

Information sur les allergènes disponible à l'accueil du restaurant ou à la réception - Information on allergens is available at the restaurant or at the reception