

# LA TABLE

DU BURDIGALA

## Entrées-Starters

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

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