

Le Charlu

A partager ou pas !

La planche de charcuterie artisanale	15,00
La planche de jambon Ibérique 36 mois affinage	24,00
Cécina de leon	18,00
Croustillant de poulet sauce piquante	9,50
Accras de morue sauce a l'ail	9,50

Les entrées

Foie gras mi-cuit, crumble, chutney de mangue, espuma de patate douce	19,00
Salade d'automne, émincé de canard confit, vinaigre balsamique aux pommes	19,00
Oeuf bio à 64°, Pommes Sarladaise, champignons des bois	17,00
Tartelette aux légumes de saison <i>végé</i>	15,00
Saint Jacques rôties, espuma de corail, légumes acidulés	19,00

Les poissons

Merlu de ligne, basse température, légumes de saison, mousse de crustacé	26,00
Filet de bar au four, riz rouge de Camargue et champignons des bois	29,00
Filet de cabillaud rôti, crème de Tarbais, jeunes légumes	26,00

Les pieces du boucher

Côte à l'os 2 cvts, sélection de viande du moment	78,00
Tartare de boeuf au couteau frites salade	22,00
Entrecôte Simmental grillée, frites salade	27,00
Sauce au choix: Bearnaise, poivre	3,00
Filet de pintade fermière, crème de butternut légumes de saison, jus réduit	23,00

Les incontournables du Charlu

Le cassoulet du Charlu aux haricots Tarbais (canard confit, saucisse de Toulouse, lard fermier)	25,00
Cuisse de canard confite, purée de panais, champignons des bois, jus réduit	25,00
Tête de veau de Corrèze, légumes d'automne choux fleurs acidulés, jus réduit	23,00

Les fromages et desserts

Sélection de 3 fromages affinés	9,00
Sélection de 5 fromages affinés	15,00
Composition autour du Roquefort, chutney mangue, crumble	10,00
Moelleux au chocolat, glace vanille	10,00
Crème brûlée vanille bourbon	9,00
Tartelette caramel chocolat et noix	10,00
Mille feuille, crème vanille	10,00
Les pruneaux d'Agen à l'Armagnac	10,00