

# Restaurant Le Pont Gourmand

Menu du marché à 33 €

## Entrées

Godiveaux d'alose de l'Adour 100% sans arête, grosse asperge blanche « sabline » I.G.P., rissolées au beurre moussieux et smoothies, son caviar.

Tchic tchac de langoustines Bretonne au saté, sur tartine feuilleté au curry, asperges vertes « sabline » I.G.P., duxelle de champignons de carrière, mesclun du jardin, thym glacé. \*supplément 3€

Crostini de pétoncle blanche d'Oléron en vinaigrette de cacahuètes des landes, asperges blanche « sabline » I.G.P., poivron-piment d'Espelette jivré.

Comme une tarte, millefeuille de foie gras de canard sud ouest, oeuf poché, jus réduit au vin de Sauternes. \*supplément 3€

Papillote de saint jacques Bretonne, foie gras frais de canard sud ouest, verjus du Périgord en feuille de cristal. \*supplément 5€

## Plats

Epaule de veau élevé sous la mère, mousseline de patates douce aux graines de tournesol, jus au galanga.

Poitrine et épaule de porcelet caramélisées au jus de betterave bio, polenta crémeuse au gouda fruité fumé ici.

Noisette d'agneau léger en croûte d'herbes de mon maquis, jus au parfum d'immortelle, carotte des sables des hautes landes glacée au curcuma frais. \*supplément 3€

Pièces de bœuf BA à la plancha, lames de foie gras crue fumé ici agatha écrasées au cantal jeune. \*supplément 4€

Truite saumonée de la ferme de Launet (40) demi-sel, pochée au lait de poivre pamplemousse, risotto crémeux, champignon de Rauzan, perles de rivière, beurre de langoustines.

## Desserts

« Bonde » je l'ai appelé bonde, imbibé au vin de Sauternes, cranberries, crème cup cake au pain d'épices d'Anne.

Irresistible coulant au chocolat, quenelle glacé verveine. \*supplément 3€

« Romanof » fraise guariguettes du 47, crème mousseline à la vanille de Madagascar, shake citron jaune de Sicile.

Kiwi de Barie confit ici, quenelle glacée vanille intense, choco-chaud, absinthe, estragon du Mexique

—  
SAVOUREUSEMENT VOTRE - FAIT MAINS

Je suis Locavore

Prix ttc service compris