

# LA TABLE DU BRENNUS

## L'EXPÉRIENCE À PARTAGER

### PLANCHE SIGNATURE

Brésala, chorizo ibérique, jambon blanc à la truffe, pickles de légumes.

18€

### PLANCHE FRITTO MISTO

Fritures de fruits de mer, fritures Joels (petits poissons) mayonnaise au paprika fumé.

12€

## ENTRÉES

### DUO DE FOIE GRAS MI-CUIT

Foie gras au Sauternes et foie gras aux raisins blonds, travaillé par nos soins, pickles raisins, figotte.

21€

### BURATTA DI BUFFALA

Pesto pistache, jambon italien, chips de fraises.

13€

### L'ŒUF PARFAIT

Gaspacho d'asperges blanches, chips de lard, éclats et huile de noisettes

11€

### CHEESECAKE

Crèmeux au gin tonic, croustillant de pain, saumon fumé

12€

### MAGRETS SÉCHÉS

Ricotta fumée, betteraves chioggia, réduction de vinaigre de framboise

12€

### SALADE DU SUD-OUEST

Foie gras, magrets séchés, gésiers, lardons, chips de lard fumé, méli mélo de tomates, pignons de pins, mesclun

21€

## PLATS

### PIECE DU BOUCHER DE RACE SIMMENTAL FRANCAISE

Frites, légumes du moment

25€

### TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (AU COUTEAU)

Oeuf 64°, tomates confites, copeaux de parmesan, pignons, pesto, roquette, .

26€

### TRILOGIE DE CANARD

Cœurs de canard à la persillade, manchons confits, magret grillé, frites, légumes du moment

29€

### RIS DE VEAU

Poêlés, pomme Anna, jus de veau corsé, légumes printaniers

29€

### CÔTE D'AGNEAU GRILLÉ

Jus corsé au romarin, frites, légumes du moment

29€

### FILET DE SAINT PIERRE RÔTI

Sauce "Leche de tigre", salade de fenouils croquants, tian de légumes

28€

### CREVETTES SAUVAGES RÔTI

Sauce beurre blanc, purée de pommes de terre à l'ail, légumes du moment

26€

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGE

Comté, tête de moine, brie de Meaux, brebis, cabécou, confiture de cerises noires.

12€

### MILLE-FEUILLE CARAMELISÉ

Crème Diplomate à la fraise, mousse au citron, gel basilic

10€

### LE CAFÉ GOURMAND

Assortiment de douceurs maison accompagnant votre café, selon l'inspiration du moment

10€

### CHOU CRAQUELIN

Mousse aux agrumes-verveine, caramel et suprême à l'orange, coulis cassis.

10€

### MOUSSE CHOCOLAT

Praliné croustillant à la noix de pécan, coulis aux fruits rouges, piment d'Espelette.

10€

### FINANCIER À LA RHUBARBE

Ganache montée au café brûlé, grains de café façon chouchous, pickles de rhubarbe.

9€

## GLACES

### LA COUPE DU BRENNUS

Glace mascarpone et noisette, coulis au caramel beurre salé, muesli chocolat, chantilly

9€

### LES LIÉGEOIS CLASSIQUES

Chocolat ou Café ou Caramel

8€

### LA COUPE GET 27

Glace Menthe chocolat, Get 27, chantilly

10€

### LA COLONEL

Sorbet citron vert, vodka

10€

### LAS COUPES GLACÉES

Vanille, chocolat, café, noisette, caramel, mascarpone, fraise, cassis, citron vert/jaune, exotique, rhum raisin (avec ou sans chantilly)

7€

### LES "IRISH" COFFEE

Café chaud, **Whisky**, chantilly, sirop de sucre

Café chaud, **Rhum**, chantilly, sirop de sucre

Café chaud, **Armagnac XO**, chantilly, sirop de sucre

12€

### MENU ENFANT

12 €

#### PIÈCE DE BŒUF OU POISSON

accompagné de frites

#### COUPE GLACÉE

2 parfums au choix

La liste des allergènes est disponible sur demande.