

# LE CERCLE GUIRAUD

## ENTRÉES

Burrata de Chèvre de la *Maison Chèvrefeuille*, lit de Courgettes sautées au miel, Vinaigrette de fraise – **12€**

Foie gras des Landes, gelée au Safran de Garonne et Sauternes – **16€**

Gravlax de nos côtes Atlantiques du moment et Tartare de Betterave rouge et Poivron confit – **16€**

Tomates en salade, pain Catalan, Basilic, Oignon rouge – **12€**

Tricandilles en persillade – **12€**

Camembert au lait cru à la braise – **12€**

Moules en persillade – **12€**

## PLATS

Travers de *Cochon Duroc* mariné au vin du Château de Callac – **19€**

Tendrons de Veau mariné au Sauternes, miel et agrumes – **19€**

Pavé de Bœuf bazadaise – **25€**

Côte de *Cochon Duroc* (mini 350 gr) – **20€**

Trilogie de Saucisses au couteau – **20€**

Poisson de nos côtes et ses Tomates en chutney, tatin et rôties – **20€**

Assiette végétarienne autour de nos produits de saison – **19€**

*Tous nos plats sont accompagnés de Pommes de terre à la braise et salade ou légumes.*

## Cocktail - Instant Guiraud – 12€

Petit Guiraud 2019 - Romarin frais du potager - Zeste de Citron vert AB

## Menu du Cercle - 40€

Gravlax de nos côtes Atlantiques et Tartare de Betterave rouge et Poivron confit

Tendron de Veau mariné au Sauternes, miel et agrumes

Pavlova, crème légère safranée et fruits du moment

## Menu du Midi - 25€

Entré - Plat ou Plat – Dessert

## Menu du Petit Guiraud - 12€

Jus Pomme Kiwi de la Ferme des 2 rivières AB

Burger Maison ou Fish and Chips

Moelleux au chocolat ou Glaces

## INCONTOURNABLES

Entrecôte – **18€**

Côte à l'os pour *pour deux personnes* – **45€**

*selon arrivage poids et race*

## DESSERT

Trilogie de fromages et sa pâte de fruits de saison – **12€**

Panna cotta Fraises et Pistache – **12€**

Le Baba Guiraud – **12€**

Pavlova du moment, crème légère safranée – **12€**

Moelleux au Chocolat – **12€**

Café ou Thé gourmand – **12€**

Glace ou Sorbet d'Amour – **12€**

## Une petite pause ...

Planche Charcuteries locales – **8€**

Planche Fromages locaux – **8€**

Planche Mixte (charcuterie, fromage) – **8€**

Tartine ou salade du moment – **8€**

Pâtisserie du jour – **8€**

Planche Sucrée – **8€**

*Toutes les viandes sont issues d'animaux nés et élevés en France et abattu en France.  
Prix TTC service compris sans les boissons*