

## GRÂCE À EUX, ON MANGE MIEUX CHEZ PARTAGE

### THIERRY - ELEVEUR BOUCHER AVEYRON (12)

À la tête de la 7ème génération de La Table de Solange, avec Thierry c'est avant tout une aventure humaine, celle d'une famille motivée par le plaisir de la Table, de la convivialité et du partage.

En hommage à la doyenne de la famille, mamie Solange, il valorise les produits de sa ferme familiale de Lariès et de son terroir au travers de méthodes d'élevage artisanales propres au territoire aveyronnais.

### LA FERME DE JEAN SARTHE - ELEVEUR DE CANARDS LANDES (40)

Une ferme typique située à Cauna, petit village bordé par l'Adour, au cœur de la production Landaise.

Guy, éleveur de père en fils, et Bruno, fils de 3 générations de conservateurs, élèvent eux-mêmes leurs canards et produisent leur alimentation à la ferme. Ils ont été de nombreuses fois primés aux concours agricoles pour leur travail axé autour du bien-être animal et de la terre sur laquelle ils les élèvent.

### TOM SAVEURS - PRODUITS DE LA MER

#### CHARENTE-MARITIME (17)

Depuis plusieurs années, Tom Saveurs fait le trait d'union entre un réseau d'artisans indépendants et passionnés composé de pêcheurs, mareyeurs et producteurs, à destination des restaurateurs.

Tom Saveurs défend les valeurs des produits de saisons en privilégiant les circuits de distribution courts, pour une pêche française et raisonnée !

### PIERRE -ELEVEUR DE PORC NOIR DE BIGORRE ET CÉRÉALIER TARBES (65)

Depuis 40ans, quelques dizaines d'éleveurs se battent pour sauver ce cochon emblématique du Sud-Ouest. Ils sont élevés dans la plus pure tradition, soucieuse du respect du cochon et de la nature. Parmi eux, Pierre, éleveur et céréalier passionné. Chaque matin, il s'assure de la forme de ses 280 cochons, qui nourris à l'herbe et aux glands, fournissent un jambon d'une qualité française, 100% gasconne.

ON POURRAIT EN PARLER DES HEURES... MAIS MAINTENANT, À TABLE !

# LES TAPAS

*Pour commencer ou à Partager*

<b>Oeuf meurette</b>	15
<b>Foie gras de canard, cerises noires</b>	15
<b>Escargots à la bourguignone</b> par 6 ou 12	11 / 22
<b>Croque-monsieur à la truffe</b>	11
<b>Terrine de canard</b>	10
<b>Poêlée de champignons</b> et sa crème	8
<b>Hûîtres par 6</b> : marennes d'Oléron n°3	10
<b>Éperlans frits, mayonnaise paprika fumé</b>	9
<b>Couteaux à la plancha, persillade</b>	10
<b>Padrón</b> (poivrons espagnols frits)	8
<b>Fromages affinés</b>	18
<b>Accompagnement simple ou XL</b> frites ou écrasé de pomme de terre ou légumes	4 / 7,5

# LES INTEMPORELS

*Un accompagnement inclus pour viandes et poisson.*

*Au choix : frites, écrasé de pomme de terre ou légumes*

## **SUPRÊME DE PINTADE**

*compotée de chou rouge, lard fumé, jus réduit* 25

## **RÔTI DE COCHON DANS L'ÉCHINE**

*confit à la graisse de canard,  
mousseline de potimarron, jus* 24

## **DEMI-MAGRET DE CANARD**

*mousseline de panais, poire glacée* 24

## **BURGER DE BOEUF**

*tome de vache, mayonnaise au persil,  
oignons crispy, bacon* 20

## **LIEU JAUNE**

*cuisson basse température, laque asiatique* 23

## **COQUILLETTES**

*truffe, comté, vieux rodez* 20

## **SALADE ROMAINE**

*poulet pané, salade romaine, croûtons, lardons,  
parmesan, œuf parfait* 19

## **SALADE CHÈVRE**

*toasts de chèvre chauds, miel, mesclun, noix,  
bacon, graines de courge, noisettes* 19

## **Menu Bamin -12ans**

*Poisson ou nuggets de poulet ou steak haché  
Sirop à l'eau et 1 boule de glace* 12

# LES PIÈCES À PARTAGER

*En provenance de La Table De Solange - Aveyron  
Accompagnements au choix*

<b>CÔTE DE BOEUF</b> 1kg - 1,2kg	75
<b>CÔTE DE VEAU</b> 1kg - 1,2kg	75
<b>CÔTE DE COCHON</b> 1kg - 1,2kg	65

## DESSERTS

<b>Mi-cuit au chocolat, glace vanille</b>	9
<b>Pastis landais perdu, crème anglaise</b>	9
<b>Tarte aux fruits de saison</b>	9
<b>Riz au lait, caramel beurre salé, noisettes</b>	9
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	10
<b>Glaces artisanales :</b>	
<b>1 boule - 3,5    2 boules - 5,5    3 boules - 7,5</b>	
<i>Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Mangue, Noisette, Fruits rouges, Pistache</i>	