

MB Restaurant

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement.

Nous avons fait le choix de producteurs et de partenaires locaux :

*Maison Aimé, Volailles Dublanc,
Charcuterie Corynne Dumont, Louis Ospital,
Boulangeries Chocolatine et Louis&Madeleine,
Barajas Primeurs, Ferme St Henri,
Fromages de Flore,
Mericq, Bateau L'accalmie, Fumage d'Angresse,
Minoterie Dom*

Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche midi !

*Réservations au 05 58 72 12 02
Service de 12h00 à 13h15 et de 19h30 à 21h00*

*Nous vous informons que le restaurant ferme ses portes
à 16h00 pour le déjeuner et à minuit pour le dîner !*

*(Pour recevoir par email la carte du mois,
merci de nous contacter : mbrestaurant@orange.fr)*

Journées à thème

Vendredi 25 Janvier : « truffes » menu à 75 € hors boissons

Prix nets TVA et taxes incluses

La carte du mois de janvier 2019

<i>Plat + fromage ou dessert</i>	<i>35 €</i>
<i>Entrée + plat</i>	<i>40 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage ou dessert</i>	<i>45 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage + dessert</i>	<i>50 €</i>
<i>Le Menu Découverte, composé de tous les plats suivis du (*) est servi pour l'ensemble des convives d'une même table</i>	<i>55 €</i>
<i>Le Menu Déjeuner changeant toutes les semaines du mercredi au samedi</i>	<i>20 €</i>
<i>Le Menu Déjeuner + une entrée à la carte</i>	<i>30 €</i>

Les entrées

Ravioles de foie gras de canard pochées dans un bouillon à la citronnelle et au gingembre, émulsion aux champignons ()*
~~~

*Truite saumonée des Pyrénées en gravlax, salicornes au vinaigre de cidre, tagliatelles de radis noir à la sauce soja et à l'huile de sésame (\*)*  
~~~

Terrine de sanglier et de lièvre aux pommes et au calvados, naan aux graines de carvi, compotée de citrons confits et d'olives noires

Les plats

Pavé de maigre rôti sur la peau au curry madras, choux de Bruxelles braisés au jambon de Bayonne, beurre battu aux câpres ()*
~~~

*Quasi de veau fermier cuit au sautoir en croûte d'herbes, salsifis caramélisés au moka, jus de cuisson aux pruneaux d'Agen*  
~~~

Magret de canard laqué aux épices tandoori, crêpes de pommes de terre et topinambours, jus de viande à la coriandre ()*

Le fromage et les desserts

Fine tarte au munster et au kaki, jus perlé au poivre de Jamaïque ()*
~~~

*Biscuit à l'ananas, coulis de kiwis, sorbet à la mangue (\*)*  
~~~

Pot de crème au thym, croquants aux amandes, sorbet au chocolat
~~~

*Moelleux au chocolat amer, caramel au beurre salé, glace au bâton de réglisse (\*)*

***Journée du vendredi 25 janvier 2019***  
***«truffes» à 75 € par personne***

*Amuse Bouche :*

*Brouillade d'œufs aux topinambours, émulsion aux truffes*

\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques juste saisies,  
fondue de poireaux aux truffes, vinaigrette aux truffes et à l'huile de noix*

\*\*\*

*Tourte de ris de veau aux truffes, sauce périgourdine, pousses d'épinards en salade*

\*\*\*

*Pomme rôtie au beurre de truffes, sablé aux truffes, glace aux truffes*

***Menu Déjeuner du mercredi 23 au samedi 26 janvier***

*Amuse Bouche :*

*Velouté de potimarron, crumble au chorizo, espuma aux herbes*

\*\*\*

*Bœuf de Chalosse braisé façon parmentier à l'huile de noix,  
jus à l'amertume de cacao, chips au poivre de Sichuan*

\*\*\*

*Bananes en tempura, caramel au beurre salé, glace à la cannelle*

***Menu Déjeuner du mercredi 30 au samedi 2 février***

*Amuse Bouche :*

*Merlu façon accras, sauce gribiche*

\*\*\*

*Blanquette de veau fermier aux olives noires, tomates mi-séchées et cébettes,  
carottes et navets ronds glacés au gingembre, sauce suprême à la marjolaine*

\*\*\*

*Clafoutis et sorbet aux poires, caramel au beurre salé*