

## FORMULES DU MARCHÉ

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	22,50€
Entrée + Plat + Dessert	27,50€

**Du lundi au vendredi**  
**Consultez notre ardoise**

## LA CARTE

### ENTRÉES

 <b>Oeuf mollet, dhal de lentilles aux épices</b> <small>Option </small> Graines de sésame <i>Domaine des Roches Neuves 2023, Vallée de la Loire,</i> 6€ le verre de 12cl 	6,50€	  <b>Echalote caramélisée et sauge en lit de velours</b> Champignons bruns en carpaccio, crémeux d'ail confit, noisettes torréfiées <i>Château Fayard 2018, Saint-Macaire Blanc,</i> 6.50€ le verre de 12cl	9€
 <b>Croustiflex de chèvre aux fines herbes</b> Graines de courges, ketchup de piquillos, graines de moutarde <i>Domaine Pierre Morin 2022 "Ovide" Sancerre,</i> 7€ le verre de 12cl 	11€	<b>Foie gras mi-cuit au Sauternes du château Guiraud</b> Chutney pommes, poires et curry, chips de pain aux fruits <i>Château Guiraud « Petit Guiraud » 2020, Sauternes,</i> 8€ le verre de 12cl 	16€

**Assiette découverte de charcuteries régionales** 15,50€  
Pour deux personnes maximum

### PLATS

 <b>Ravioles de céleri rave</b> Duxelle de champignons, mousseline de légumes-racines, radis noir acidulé et gel de mandarine <i>Combel la Serre "Au Cerisier" 2022, Cahors,</i> 6€ le verre de 12cl 	21€	<b>Poisson de saison de nos côtes</b> Champignons, crème d'artichaut, beurre blanc au poivre de sapin <i>Florent Cosme "Grosse Pierre" 2022, Vouvray,</i> 5€ le verre de 12cl 	24€
<b>Boudin noir Béarnais grillé</b> Mousseline de patate douce pourpre aux agrumes, émulsion de chorizo <i>Terrasses de La Garde 2020, Pessac-Léognan,</i> 7€ le verre de 12cl	24€	<b>Pièce de bœuf 180gr</b> Échalotes confites, sauce vigneronne et frites fraîches <i>Château Mangot 2019, Saint-Emilion Grand Cru,</i> 8€ le verre de 12cl 	25€

**La salade L20 : salade composée de saison** 19€  
*Château Callac "Cuvée Prestige" 2023, Graves Blanc,*  
5.50€ le verre de 12cl

---

## FROMAGES & DESSERTS

---

<b>Assortiment de fromages basques</b> Confiture de cerises noires au piment d'Espelette	12€	<b>Carpaccio d'ananas au poivre de Ma Khaen du Vietnam</b> Gel d'orange sanguine, sorbet mangue	10€
<b>Mont-Blanc</b> Crème torche aux marrons, sorbet et coulis cassis	10€	<b>Shortbread chocolat et caramel beurre salé</b> Crème anglaise parfumée au vieux rhum	10€
<b>Les madeleines tièdes</b> Glace au fromage blanc et marmelade d'orange	10€	<b>Le café gourmand</b> Trilogie de mignardises sucrées accompagnées d'un verre de Sauternes (Petit Guiraud 4cl)	10,50€

---

## ACCORDS VIN & DESSERTS

---

<b>Bordeaux, Le Canon de la Côte de Montpezat, 2022, 12cl</b> <i>Fruité, acidulé, élégant</i>	4,50€
<b>Hongrie, Château Derezsla, Tokaji Szamorodini 2018, 12cl</b> <i>Elégant, parfumé, concentré</i>	7,50€
<b>Crémant de Bordeaux brut, Aline 2019, 12cl</b>  <i>Frais, rond, fruité</i>	6€
<b>Sauternes, Château Guiraud, « Petit Guiraud » 2020, 12cl</b>  <i>Fruité, gourmand, épicé</i>	8€

### NOS LABELS ET ENGAGEMENTS DURABLES



Le Latitude20 s'engage à favoriser les circuits courts, à lutter contre le gaspillage alimentaire et à préserver l'environnement

