

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

 **Œuf mollet, dhal de lentilles aux épices** *Option*  6,50€   **Echalote caramélisée et sauge en lit de velours** 9€

Graines de sésame
Domaine des Roches Neuves 2023, Vallée de la Loire,
6€ le verre de 12cl 

Champignons bruns en carpaccio, crémeux
d'ail confit, noisettes torréfiées
Château Fayard 2018, Saint-Macaire Blanc,
6.50€ le verre de 12cl


 **Croustiflex de chèvre aux fines herbes** 11€ **Foie gras mi-cuit au Sauternes du château Guiraud** 16€


Graines de courges, ketchup de piquillos,
graines de moutarde
Domaine Pierre Morin 2022 "Ovide" Sancerre,
7€ le verre de 12cl 


Chutney pommes, poires et curry, chips de
pain aux fruits
Château Guiraud « Petit Guiraud » 2020, Sauternes,
8€ le verre de 12cl 

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

PLATS


 **Ravioles de céleri rave** 21€ **Poisson de saison de nos côtes** 24€

Duxelle de champignons, mousseline de
légumes-racines, radis noir acidulé et gel de
mandarine
Combel la Serre "Au Cerisier" 2022, Cahors,
6€ le verre de 12cl 

Champignons, crème d'artichaut, beurre
blanc au poivre de sapin
Florent Cosme "Grosse Pierre" 2022, Vouvray,
5€ le verre de 12cl 

Boudin noir Béarnais grillé 24€ **Pièce de bœuf 180gr** 25€

Mousseline de patate douce pourpre aux
agrumes, émulsion de chorizo
Terrasses de La Garde 2020, Pessac-Léognan,
7€ le verre de 12cl

Échalotes confites, sauce vigneronne et
frites fraîches
Château Mangot 2019, Saint-Emilion Grand Cru,
8€ le verre de 12cl 

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

FROMAGES & DESSERTS

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

ACCORDS VIN & DESSERTS

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

