

*Christiane et Eric Mariottat sont heureux de vous présenter  
la cuisine au gré du temps ainsi que*

**Le Terroir Contemporain**

## *Quelques entrées pour un Hiver à Agen*

**Le Foie Gras de Canard**

**Compression aux figues**

**Un Ketchup raté de figues 25€**

**La Bento Box**

**Makis de Gambas en tempura, Quelques Légumes Frits 23€**

**LE JARDIN D'HIVER**

**Purée d'artichaut, Sot l'y laisse de poulet, Chair de crabe**

**Racines, Tubercules de cet hiver 23€**

**L'œuf de Poule**

**Cuit à 65°, Une purée de Ratte à l'huile de Noisette d'ici,**

**Quelques Lamelles de Truffes 23€**

**LA PAPILOTE**

**Pavé de Cabillaud, bouillon saveur d'Amontillado,**

**Calamars et Crevettes grises, Haricot Blanc 22€**

**Prix nets**

## *Pour Continuer,*

### **Le Canard**

C'est tout un art d'être un canard,  
Assiette servie dans tous ses états **37€**

### **Le Pied de Cochon Noir de Gascogne**

Cuisiné dans un Bouillon d'Aromates,  
Désossé et Farci au Homard **30€**

### **Le Foie Gras chaud de Canard**

Quelques Tranches de Foie Gras poêlées,  
Lentilles Vertes, Mangue, vinaigre de mangue **32€**

### **Le Rognon de Veau**

Noisettes sautées, Crème de Brocolis,  
Moutarde Violette **29€**

### **Le Pigeonneau de chez Gilbert Linan**

Quinoa, Shiitakés laqués au Soja, Poudre de cèpes **32€**

### **Les Noix de saint Jacques**

Butternut fumé, Boudin noir, échalote au jus **33€**

**Prix nets**

# Couleurs et Sucres ... Pour finir,

## Vert

Fenouil - Pomme Granny Smith - Avocat - Verveine - Huile d'Olive 14€

## chocolat

Chataigne - Grands Crus Michel Cluizel 68% - 85% - 99% Cacao 14€

## Multicolore

Sorbets Saveurs en différentes Couleurs 14€

## Jaune

Ananas - Citron - Pomme Golden - Mangue 14€

## Blanc

Fromage Blanc - Noix de Coco - Chocolat Blanc - Tapioca 14€

## Orange

Orange - safran - Patate douce - Epices Colombo - Butternut -  
Chocolat à l'orange 14€

## Le Fromage

Sélectionné par notre ami Robert Bedot, Maître Fromager 15€

Prix nets

**Menu Dégustation à 75€**  
**Nous vous proposons quelques idées surprises,**  
**Ce menu du moment comprenant 10 plats vous sera servi**  
**pour l'ensemble de la table.**

**Menu à 42€**  
**Au choix dans la carte**  
**Comprenant une entrée, un plat, un dessert**

**Menu du jour à 28€**  
**Suite à la baisse de la TVA 25€**  
**Seulement au déjeuner**  
**(Sauf Dimanche et jours Fériés)**

**Menu Enfant à 14€**  
**Suite à la baisse de la TVA 12€**  
**(Jusqu'à 10 ans)**

**Prix Nets      Hors boissons**