

*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