

**Christiane et Eric Mariottat**

sont heureux de vous présenter

la cuisine au gré du temps ainsi que

**Le Terroir Contemporain**

**ERIC MARIOTTAT**

**MAITRE RESTAURATEUR**

**MAITRE CUISINIER DE FRANCE**

## Pour débiter,

### **Pomme de terre Agata / Escargots**

Escargots gros gris / Pomme de Terre / Persil  
Poudre de Cèpes 29€

### **Houmous / Langoustines**

Gésiers de Canard / Citron confit / graines de Chia  
Chips de Betteraves 28€

### **Biscuit / Cresson d'ici**

Petit Pois / Pois cassés de Lot et Garonne Bio / Tofu  
Petit épeautre Bio / Brousse de brebis 29€

### **Calamars / Estragon**

Tagliatelles de Calamars / Flan d'herbes potagères  
Algues / sucs réduits d'oranges / Légumes petits 29€

### **Oeuf de Poule Bio / Poulailier de Marc Jassogne à Aiguillon**

Cuit à 65°/ Une purée légère / quelques lamelles de Truffe  
Jus de Truffes 30€

Eric MARIOTTAT, Maître Restaurateur, vous garantit une cuisine  
élaborée à la maison.



Prix Nets

## Pour Continuer,

### **Poulette « Pattes Bleues / Foie gras de Canard**

Suprême farci au Foie gras puis confit / Cuisse au Vadouvan  
Brocolis crème / Gnocchis 39€

### **Pied de Cochon Noir / de Gascogne**

Désossé et Farcé au Homard  
Jus d'aromates 39€

### **Veau « Rosé du Ségala » / Frégola**

Quasi cuit à basse température  
Comme une blanquette / Chou-fleur 39€

### **Pigeonneau Fermier / de chez Gilbert Linan à Monségur**

En deux cuissons / aile rôtie  
Cuisse en Pastilla / Epices Ras el Hanout 39€

### **Bœuf / Alexandre Polmard... Eleveur - Boucher**

Morceau choisi / « Race Blonde d'Aquitaine »  
Une poêlée de légumes au thé Matcha  
Jus réduit au vieux Porto/ Poivre Sansho 39€

Retour du marché, arrivage quotidien de la marée.

Des idées proposées de bouche à oreille.

Nos Viandes sont issues de la production Française

Nous portons aux allergies alimentaires tout le soin possible,  
Aussi nous vous demandons de nous questionner pour tous renseignements

Prix Nets

# Couleurs et Sucres ... Pour finir,

(A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

## Rouge / Koyo

Framboise / cerise / Fraise / Tomate / Poivrons rouges  
Haricots Azuki / Baies de Goji / Cranberry 16€

## Blanc / Paysage « sec »

Céleri boule / riz soufflé / poire / lait ribot  
Haricot blanc / chocolat / fromage blanc 15€

## Vert / sentier de mousse « les yeux pensent »

Cresson / céleri branche / matcha / roquette / olive verte  
Huile d'olive / verveine / avocat 15€

## Jaune / Soleil

Carotte jaune / maïs / Citron / Tomate  
Jaune d'œuf / pomme golden / Courgette 16€

## Multicolore / tout en couleur

Sorbets Saveurs en différentes Couleurs / élaborés à la maison 15€

## Marron / Cube

Chocolat Michel Cluisel 85% / Pain grillé / café / cèpes  
Pain de gènes / chicorée 16€

## Le Fromage

Sélectionné par Rodolphe Le Meunier MOF et Meilleur Fromager  
International 2007 16€

Prix Nets

## **Menu Dégustation «surprise» à 87€**

Ce menu est servi s'il est choisi par tous  
les convives de la même table

Services de 7 plats au gré du temps

## **Menu Carte à 50€**

Nous vous proposons de faire un choix dans  
notre carte

Avec une entrée - un plat - un dessert  
Servis dans des portions raisonnables

## **Menu du marché à 27€**

Au déjeuner entrée - plat - dessert  
Du mardi au vendredi - sauf jours Fériés

Il vous sera communiqué de bouche à oreille

## **Menu Enfant à 17€**

(Jusqu'à 10 ans)

Choix dans le menu carte  
Servi dans des petites portions

Prix Nets

Hors boissons