

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,

Végétal « Urbain »

Légumes mini / Quinoa / Tofu
Tomate séchée / Olive noire 28€

Ma salade de Tomate « Couleurs »

Langoustine / Burrata / Thon
Basilic 29€

Riz Japonais Tsuyahime / Gambas

Riz / mousse de riz / Gambas
Bouillon de miso blanc / brunoise croquante 29€

Saumon Bio / Perles du Japon

« Cube » de saumon Bio fumé ici / Betterave jaune
Fenouil cru 29€

Oeuf de Poule Bio / Poulailleur 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,

Foie gras chaud de canard / France

Escalopes poêlées / oignons rouges
Artichauts / Légumes / Câpres à queue 39€

Pied de Cochon Noir / de Gascogne

Désossé et Farci au Homard
Jus d'aromates 39€

Quasi de Veau / Rosé du Ségala

Quasi cuit à basse température / Ail confit
Polenta crémeuse / Parmesan 39€

Pigeonneau Fermier / de chez Gilbert Linan à Monségur

En deux cuissons / aile rôtie
Cuisse braisée aux raisins secs / Soba / Gomashio Noir 39€

Bœuf / Alexandre Polmard... Eleveur - Boucher

Morceau choisi / « Race Blonde d'Aquitaine »
Echalote au Tamarin
Légumes Petits 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