

**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,

### Origami / *Encornet*

Feuilles D'encornet / piquillos / Chou-Rave / Poulette  
Encre de seiche / Œufs de Hareng fumé 28€

### Chou-fleur / *Gambas*

Gambas / meringues au poivre du Kérala / Brocolis  
Haricots Coco / Paris bouton 29€

### Poke Me / *à ma façon*

Truite de Source marinée maison / Riz Japonais Yume Nishiki  
Graines / Légumes du jour / Algues Wakamé 29€

### Semoule de Couscous « Moulin Mahjoub » / *Langoustines*

Langoustines rôties / Bouillon épais des têtes au Ras El Hanout  
Navets confits / Carottes au Cumin / Artichauts Petits 29€

### Œuf de Poule Bio / *Poulailler 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 / Pomme Tapée  
Topinambours aux lardons de canard fumés 39€

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

Désossé et Farci au Homard  
Jus d'aromates 39€

## **Râble de lièvre / « façon à la Royale »**

Râble de lièvre au foie gras de canard / Purée de Potimarron  
Sauce au vin de Buzet 39€

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

L'aile simplement rôtie et glacée au Soja vieux « 20 ans »  
La cuisse confite / Racine de Panais à l'ail Noir 39€

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

Morceau choisi / « Race Blonde d'Aquitaine »  
Crème d'oignon doux / Légumes petits sautés 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)

## Orange / *Soleil couchant*

Orange / Butternut / Abricot sec / Chocolat à l'orange / mangue  
Carotte / Patate douce / Coulis exotique 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€

## Noir / *une nuit couleur ébène*

Pois chiche noir / Lentille Beluga / Carotte noire / sésame  
Charbon végétal / Chocolat El Jardin 69% / Reglisse / Oréo 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