

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,

Saumon Bio fumé / *Tartelette Carotte*

Fumé à la maison / Carottes toutes en couleurs
Jeunes pousses / Thé Matcha

Escargots « gros gris » / *Pistache*

Pesto de Pistache / tempura d'escargots / crème d'ail
Croquant estragon / brunoise de légumes

Noisettes de lotte / *racines de persil*

Lotte/ cubes de citron / crème racines de persil / frégola
Ventrêche de cochon noir / râpé de parmesan « vache rouge »

Foie gras de canard / *Sud-ouest*

En terrine aux pruneaux d'Agen mi- cuit de la ferme Roques
Chutney de Pruneaux

Œuf de Poule Bio / *Poulailler de Marc Jassogne à Aiguillon*

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

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



Pour Continuer,

Foie gras chaud de canard / France

Escalopes poêlées / Polenta « taragna »
Jus réduit orange sanguine

Pied de Cochon Noir / de Gascogne

Désossé et Farci au Homard
Jus d'aromates

Agneau de lait des Pyrénées / Epices Vadouvan

Cuisiné dans tous ses états / Houmous
Brocciu

Poularde / de chez Duplantier

Cuite à basse température au vert de persil
Gnocchi farci au pecorino / crème de maïs jaune

Bœuf / Alexandre Polmard... Eleveur - Boucher

Morceau choisi / « Race Blonde d'Aquitaine »
Echalotes au vin rouge / Légumes petits sautés
Poivre noir du kerala

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

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

Blanc / *Paysage « sec »*

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

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

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

Noir / *une nuit couleur ébène*

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

Multicolore / *tout en couleur*

Sorbets Saveurs en différentes Couleurs / élaborés à la maison

Marron / *Cube*

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

Le Fromage

Sélectionné par Rodolphe Le Meunier **MOF** et Meilleur Fromager
International 2007

Menu Dégustation «surprise»

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

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

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

Il vous sera communiqué de bouche à oreille

Menu Enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Choix dans le menu carte
Servi dans des petites portions