

**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 débuter,

## L'instant Nature

Brocolis / Impression d'Herbe / Légumes mini / Toffu  
Vinaigrette de concombre / Petits Paris / Terre 29€

## Patate Douce / *Langoustines*

Queues de Langoustines / Pâtes au Thé Rooibos  
Emulsion Patate Douce / Râpée de vieux gouda 1000 jours 29€

## En fines tranches / *Fenalar de Norvège*

Gigot d'Agneau « comme un jambon sec » / Houmous de pois cassés Bio  
Lait glacé au foin / graines séchées au Sansho / Jeunes pousses 29€

## Foie gras de canard / *Sud-ouest*

En terrine aux pruneaux d'Agen mi-cuit de la ferme Roques  
Chutney de Pruneaux 30€

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

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

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



Prix nets

# Pour Continuer,

**Poulette Noire d'Astarac / *morilles***

Cuite à basse température / Haricots blancs  
Bouillon de Miso 39€

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

Désossé et Farci au Homard  
Jus d'aromates 39€

**Pigeonneau de grain / *Betterave rouge***

Elevé par Gilbert Linan à Monségur / le suprême à la betterave rouge  
La cuisse confite à l'ail / riz noir vénéré 39€

**C'est tout un art d'être un Canard / *dans tous ses états***

Magret / Confit / foie gras / gésier 39€

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

Morceau choisi / « Race Blonde d'Aquitaine »  
Pomme de terre à l'Olive Noire  
Tomate confite 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% / Réglisse / 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

(Dernière prise de commande 21 heures)

## **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