

**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 Jardin / *Pois Chiches*

Aubergines / Légumes Petits / yuzu vinaigrette / Pois chiches / Tofu 29€

### Saumon Bio / *Betterave rouge*

Fondue de fenouil / Saumon Bio mariné / Pesto / Brocolis 29€

### Ma salade de Tomates / *Ail Noir*

Gambas / Pastèque sorbet / Buratta / Citron confit / Tomates couleurs 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,

**Pintade de chez Duplantier / *Champignons Sauvages***

En deux cuissons / Cuisse Farcie / suprême rôti / lentilles Béluga  
Jus tranché / Ail confit 39€

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

Désossé et Farci au Homard  
Jus d'aromates 39€

**Pigeonneau de grain / *Myrtilles sauvages***

Elevé par Gilbert Linan à Monségur / l'aile au Vadouvan  
La cuisse en salmis / « Blésotto » de blé vert fumé 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 »  
Echalotes au Barolo / Polenta au Parmesan 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*

Fraise / Framboise / Cerise / Tomate / Poivron  
Azuki / Baies de Goji / Cranberry 16€

## Blanc / *Paysage « sec »*

Quinoa / Céleri rave / Haricot Blanc / Fromage Blanc / soja  
Blanc d'œuf / chocolat blanc / noix de coco / riz soufflé 16€

## Vert / *Sentier de mousse « les yeux pensent »*

Cresson / céleri branche / matcha / roquette / olive verte  
Huile d'olive / verveine / avocat 16€

## Jaune / *Soleil*

Panna cotta citron / Ananas / Limoncello sorbet / mangue  
Courgette jaune / tomate jaune / jaune d'œuf / pomme golden 16€

## Multicolore / *tout en couleur*

Sorbets Saveurs en différentes Couleurs / élaborés à la maison 16€

## Marron / *Cube*

Chocolat Michel Cluisel 85% / Pain grillé / café / cèpes  
Pain de gènes / chicorée 17€

## 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 13 h et 21 h)

## **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