

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