

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,

Jardin / « *Mélancolie d'une lumière encore claire* »

Fondant de légumes racines / épinard / Petits Paris
Céleri boule / sorbet chou kale 29€

Filet de rouget / « *Cecina de Leon* »

Jambon de bœuf fumé / Potimarron / riz japonais Hinohikari
Panais / jeunes pousses 29€

Calamars / *Piquillos*

Chou-fleur crème / Epices Colombo / Câpres sauvages / Algues
Légumes Petits / Citron Noir 29€

Foie gras de canard / *Sud-ouest*

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

Œuf 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,

Râble de lièvre / *Foie gras*

Râble de lièvre farci au foie gras « façon à la Royale »
Au vin de Buzet 39€

Pied de Cochon Noir / *de Gascogne*

Désossé et Farci au Homard / Jus d'aromates 39€

Pigeonneau de grain / *Saveurs Marocaines*

Pastilla de cuisses au Ras El Hanout / l'aile rôtie au cumin
Purée de pois chiche / jus réduit 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 / oignons doux des Cévennes / sansho
Carottes braisées au Tamarin 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*

Butternut / Orange / Mangue / Safran / chocolat à l'orange
Abricot sec / Fruits de la passion 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€

Noir / *Couleur ébène*

Carotte noire / lentille béluga / charbon végétal
Sésame Noir / Chocolat Noir / Pois chiche noir / Oréo 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 à l'amande / 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