

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,

## **Escargots Gros Gris / *Lasagne***

Persil / Crème de topinambours / Brocciu  
Fondue de Romaine / Ail noir 29€

## **Le vent du Printemps disperse les idées du végétal**

Biscuit léger à la Roquette / Houmous / Légumes petits  
Sorbet Petit Pois / Sarrasin grillé / râpée de carottes 29€

## **Lotte / *Tempura à la betterave rouge***

Chou pointu / Fèves / Lard de cochon noir séché  
Oignons rouges / Petit épeautre 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,

Pigeonneau de grain / *Lot et Garonne*

En deux cuissons / fondue de dattes et citron confit  
L'aile rôtie / la cuisse confite 39€

Pied de Cochon Noir / *de Gascogne*

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

Agneau de lait / *des Pyrénées*

En trois préparations : Epaule / côtes / Gigot  
Piquillos aux légumes / jus corsé 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 / Crème de Morilles  
Pomme de terre cuite au Four 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  
(Sauf le Canard dans tous ses états et  
L'agneau de lait des Pyrénées)

Prix Nets

Hors Boissons