

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,

Ma salade de Tomate / *Tout en couleur*

Tomate / Ventrèche de thon / Mozzarella
Gambas / Saumon Fumé 29€

Langoustines / *Carotte*

Pulpe de Carotte à l'huile de Homard / Cubes de courgette au Basilic
Radis / œufs de Hareng fumé / Langoustines / Flocons de Maïs 29€

Paysage Végétal / *Lumière claire du jardin*

Sorbet Pastèque / Légumes Petits / Houmous Pois Cassés
Tempura d'olives noires / Patate douce / Petits Paris 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*

L'aile rôtie au gomashio noir / La cuisse farcie
Polenta blanche au Parmesan / raisins secs au curcuma 39€

Pied de Cochon Noir / *de Gascogne*

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

Lapin Rex du Poitou / *Foie gras*

Râble de Lapin au foie gras / Artichaut Camus
Oignons fondus aux Pois chiches / Girolles 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 / Pomme de terre écrasée au Thym
Echalotes au vin de Buzet 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 / Poivron / Haricot Azuki / Betterave / Framboise
Canneberge / Riz rouge / Tomate / safran 17€

Blanc / *Paysage « sec »*

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

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

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

Jaune / *Soleil*

Ananas / Carotte / Citron / Maïs / Pomme
Pêche / Curry / Jaune d'œuf 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

Le Pigeonneau de grain)

Prix Nets

Hors Boissons