

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,

Paysage Potager / *Pois Cassés*

Brocolis cubes / Légumes petits
Betteraves rouges / Sorbet Petits pois 29€

Truite de source fumée / *Ail Noir*

Fumée ici / Céleri rave / Gomasio noir
Granny Smith / radis / Brocciu 30€

Langoustines / *Crémeux des pinces*

Yuzu / Mangue / Patate douce / Gingembre
Royale au safran 30€

Foie gras de canard / *Sud-ouest*

En terrine aux pruneaux d'Agen mi- cuits 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,

Lapin Rex du Poitou / *Foie gras*

Râble Farci au Foie gras / Polenta Blanche
Crème de Carotte Jaune 39€

Pied de Cochon Noir / *de Gascogne*

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

Pigeonneau de grain / *Lot et Garonne*

L'aile rôtie / La cuisse farcie aux pruneaux
Gnocchi / Oignons nouveaux 39€

C'est tout un art d'être un Canard / *dans tous ses états*

« Plat du Terroir »

Magret / Confit / foie gras / gésier 39€

Agneau de lait / *Pyrénées*

En trois façons / Carré - Gigot - Epaulé
Frégola / Satay 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*

Kaki / Lentille corail / Mangue / Abricot sec / Orange / Fruits exotiques /
Butternut / Chocolat blanc orange 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€

Noir / *couleur ébène*

Carotte noire / Charbon végétal / Sésame / Lentille Béluga / Oréo /
Réglisse/ Chocolat 69% / Pois chiche noir 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 la fromagerie Jean-Yves BORDIER Saint Malo 16€

Prix Nets

Menu Dégustation «surprise» à 89€

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 52€

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 28€

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, Agneau de lait
Le Pigeonneau de grain)

Prix Nets

Hors Boissons