

Couleurs et sucres ... Pour Finir

(À commander en début de repas)

Blanc / Paysage sec

Quinoa / noix de coco / Haricot blanc / fromage blanc
Blanc d'œuf / Chocolat Blanc / Céleri / Riz soufflé 16€

Vert / Sentier de mousse

Cresson / Céleri branche / Matcha / Roquette
Olive verte / Huile d'olive / Verveine / Avocat 16€

Rouge / Koyo

Haricot Azuki / Betterave / Framboise / fraise / tomate
Riz rouge / Canneberge / baies de Goji / Poivron 17€

Marron / Cube

Chocolat Michel Cluizel 85% / Pain grillé / Café / Cèpes
Pains de gènes à l'amande / Chicorée 17€

Multicolore / Tout en couleur

Sorbets Saveurs en différentes couleurs
Élaborés à la maison 16€

Fromages

Sélectionnés par la fromagerie Jean-Yves Bordier 16€

Prix Nets

MARIOTTAT

La Cuisine

Le terroir contemporain

Menu Dégustation «Surprise» à 90€

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 55€

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 29€

Au déjeuner entrée – plat – dessert

Du mardi au vendredi - sauf jours Fériés
Il vous sera communiqué de bouche à oreille

Menu Enfant 18 €

Choix dans le menu carte

Servi dans des petites portions

(Sauf le Canard dans tous ses états et le Pigeonneau de grain)
(Jusqu'à 10 ans)

Prix nets - Hors Boissons

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.

Pour Débuter,

Jardin / sous les arbres

Crème de cresson d'ici / Légumes petits / Courgette au miso
Sorbet à l'artichaut / Huile d'olive fruité mûr 29€

Ma salade de Tomates / Tout en couleurs

Ventrêche de thon / Gambas / mozzarella
Saumon fumé 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

Cuit à 65°/ Une purée légère / quelques lamelles de Truffes
Jus de Truffes 30€

Pour Continuer,

Filet de Bœuf / Blonde d'Aquitaine

Échalotes au vin de Buzet / Zita au Parmesan
Poivre Timut 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 au citron noir / La cuisse confite
Pomme tapée aux épices Ras el Hanout 39€

C'est tout un art d'être un Canard / dans tous ses états
« Plat du Terroir »

Magret / Confit / foie gras / gésier 39€