

## **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€

### **Noir / Une nuit couleur ébène**

Pois chiche noir / Lentille Beluga / Carotte noire /  
Sésame / Charbon végétal / Chocolat El jardin 69%  
Réglisse / Oréo 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 endormi/ saveurs d'hiver

Racines / Kimchi / Mayonnaise olives / Tempura de choux  
Sorbet carotte jaune/ Patate douce 29€

### Calamars / endives

Crème d'endives / guimauve cèpes / légumes braisés  
Sirop betteraves rouges / Calamars 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,

### Râble de lièvre / "Façon à la Royale"

Râble de lièvre farci au foie gras  
Sauce au vin de Buzet 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 Vadouvan / La cuisse confite  
Risotto / Nori 39€

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

Magret / Confit / foie gras / gésier 39€