



LA CARTE - Episode n°7

Menu du Marché à 36,00 €

Entrée,
Plat,
Dessert

Menu Découverte à 44,00 €

Entrées*,
Poisson*,
Viande*,
Fromage*
& Dessert*

Nommé Restaurant
de Qualité par
le Collège Culinaire
de France

Tous nos plats
peuvent être
accompagnés
d'une sélection de vins
servis au verre

Entrées

Girolles et Sarazin : Galette Sarazin, Girolles Revenues, Persils et Échalotes Glacé au Vin Jaune, Graines de Sarazin Grillées

Verre de Petit Bourgeois Rge Sauvignon H.Bourgeois 12

Carottes & Fruits : Carottes Fondantes Rôties, Compote de Carottes Manges et Vierge au Fruit de la Passion

Verre de Petit Bourgeois Blc Sauvignon H.Bourgeois 12

* **Foie Gras Maison :** Foie Gras Poché Entier dans un Vin Chaud, Pain Campagne, Compote d'Échalote

Verre de Monbazillac Domaine Barrouillet A.Vincent

Potage/Velouté/Soupe : Selon l'Inspiration du Marché, Crème de Langoustine et Herbes du Jardin

Verre de 100% Chardonnay en Pays d'Oc (Pic St Loup)

Plats

Pan de Veau : Poitrine Tendrement Braisée en Cocotte, Embeurré de Pomme de Terre, Jus de Cuisson au Xérès

Verre de Sancerre Rouge Bonnes Bouches H.Bourgeois 11

* **Caille :** Caille Rôtie, Aigre doux de Navet Daïkon Glacé au Citron Vert et Cacahuètes Grillées

Verre de Mennetou-Salon Blanc Morogues H.Pellé 12

Mulet en Filet : Mulet Saisi sur la Peau, Poireau Rôti Entier, Raisin Frais et Noix, Émulsion de Poire Huile d'Olive

Verre de Sancerre Blanc Mont Damnés H.Bourgeois 12

* **Langoustines :** Langoustines Juste Snakées, gnocchis et Girolles dans un Jus Simple de Carapace, Monté au Beurre

Verre de Vin dans la Sélection



Josée et Jean Sarpy
exposent leurs photos
En vente
05 53 27 15 30

Desserts

Nos Pâtisseries Maison sont élaborées à base de Farine et d'Œufs
Issues de L'Agriculture Biologique

*** Fraises & Rhubarbe :** Fraises, Espuma de Rhubarbe, Sorbet Citron
Vert Cactus, Sablé Breton

Verre de Vin dans la Sélection

Café pour Gourmands & Gourmandes :

ou Thé + Petites Douceurs.

Verre de Vin dans la Sélection.

Poires, Pommes & Coings :

Tagine de Fruits Confits au Miel et Épices, Mousseux Amades Vanilles,
Glace au Lait Frais, Rafrâchi de Menthe

Verre de Vin de Monbazillac

* Assiette 3 Fromages :

Sélection de La Fromagerie

Verre de Vin dans la Sélection

Glaces et Sorbets :

Vanille, Café, Citron, Cassis sont Issus de l'Agriculture Biologique

Une carte au gré des produits de saison...

Plats faits maison, élaborés sur place à base de produits bruts et frais chaque matin.

Afin de mettre en avant les produits de saison au moment où ils ont une qualité gustative,
nous avons restreint notre carte.

Ainsi, la carte du restaurant est recomposée en fonction du marché. Les plats traditionnels,
canailles et saveurs plus exotiques se côtoient ainsi et sont mis à l'honneur à notre table.

Stéphane Cuzin « Cuisinier par Gout »