

LA CARTE

Automne 2016

Autumn 2016

LES ENTREES

GROS ESCARGOTS DE CYRIL AUX SAVEURS D'AUTOMNE 30 €

Velouté à l'ail fumé sur tresse

Pan fried Cyril's snails with autumn flavours smoked garlic on braid velvety

FOIE GRAS DE LA FERME DU BOUYSSOU POELE, 39€

Topinambour lié au jus de Canard à la truffe de Lalbenque

Pan fried foie gras from the Bouyssou farm,

Jérusalem artichoke, Duck jus with black truffle from Lalbenque

CEPES DE NOS SOUS-BOIS ROTIS 35€

Les pieds en fricassée accommodé de foie gras, condiment de pignons de pin

Et jambon frit

Ceps from our undergrowth, roasted and stewed with foie gras

Pinenuts condiments and fried dry ham

LES POISSONS

SAINT PIERRE CUIT DOUCEMENT AU BEURRE D'AGRUMES, 38 €

Betteraves jaunes fondantes, jus lié à l'huître.

John Dory fish with citrus butter, tender yellow beetroot, oyster jus.

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES ET TRUFFES BLANCHES D'ALBA 51€

crémeux d'artichaut et jus de bardes

Scallops roasted with white truffle from Alba, creamy Artichoke, coral jus

BAR DE LIGNE A L'UNILATERAL, 45 €

Cannelloni de poireaux au raifort, sauce au caviar « Perle Noire »

Pan fried seabass, leek and horseradish cannelloni "Perle Noire" caviar sauce

LES PLATS

CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU Peau croustillante, mi-cuit de mirabelles et butternut, Jus parfumé à la figue et vinaigre de Banuyls Duck from Bouyssou farm, cherry plum and butternut, Duck jus with figs and Banuyls vinegar	42 €
L'AGNEAU FERMIER DU QUERCY, Selle rôtie, petits farcis d'oignons nouveaux, Conchiglioni aux champignons et truffes, jus parfumé à la verveine Lamb from Quercy, conchiglioni with mushrooms and black truffles from Lalbenque Verbena jus	45 €
FAUX FILET « LIMOUSINE » DU PAYS Sélectionné par notre boucher Laurent Flaujac Et son jus aux sarments de vigne Limousine rib eye beef, vine branch jus Chooosen and selected by our bucher Laurent Flaujac	46 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française
All our meat are produced in France

LES FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors	19 €
---	-------------

LES DESSERTS

CROQUANT CHOCOLAT, FRAMBOISE MARINEE A L'ESTRAGON, Mousse au chocolat blanc anisé, sorbet framboise Dark chocolate croquante raspberries, marinated with tarragon, anise white chocolate mousse And raspberry sorbet	20 €
SOUFFLE AU FRUIT DE LA PASSION Et son sorbet fruits exotiques Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet	
POIRE POCHEE AU MALBEC Cheesecake à la vanille, mousseux de betterave Poached pear in Malbec, vanilla cheesecake and beetroot espuma	

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

MENU CARTE BLANCHE
Prix nets / par personne : **149€**

EN SEPT SERVICES

Julien Poisot Chef de cuisine:

« Selon mes inspirations du jour et des produits du marché,

Je vous propose une déclinaison de ma carte

ou la découverte de recettes inédites.

Laissez-vous porter dans mon univers culinaire! »

Julien Poisot, Head Chef :

«According to my day to day inspirations and the products

of the market, I propose to you a selection of my menu

and the discovery of new recipes

Carry yourself in my culinary universe! »

Menu servi pour l'ensemble des convives de la table

Meals are served for all guests

MENU HALLOWEEN

Prix nets / par personne :

4 Plats : **89€**

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

•

FOIE GRAS RÔTI,

Butternut et Cèpes, Jus Clair

Roasted Foie Gras, Butternut, Ceps and Jus

•

LOTTE POCHÉE À LA VAPEUR D'AGRUMES,

Citrouille en Surprise, Dentelle à l'Encre de Seiche

Poached Monkfish in a Citrus Jus,

Pumpkin Surprise and Squid ink Biscuit

•

TIMBALE DE VOLAILLE FERMIÈRE EN SALPICON,

Spaghetti et Châtaigne

Farmed Chicken Salpicon, Chestnuts and Spaghetti "Timbale"

•

TARTE AU POTIRON ET ORANGE CONFITE,

Glace à la Cannelle

Pumpkin Pie, Confied Orange and Cinnamon Ice Cream

MENU DES EVEQUES

Prix nets / par personne : **119€**

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

•

CÈPES DE NOS SOUS-BOIS ROTIS

Les pieds en fricassée accommodé de foie gras,
Condiment de pignons de pin et jambon frit.

Ceps from our undergrowth, roasted and stewed with Foie Gras,
Pine nuts condiments and fried dry Ham

•

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES

crémeux d'artichaut et jus de bardes

Scallops roasted, creamy Artichoke, coral jus

•

NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Purée à la truffe de Lalbenque, jus de veau au laurier

Roasted sweetbread with black truffle from Lalbenque puree
Veal jus with Laurel

•

BRILLAT SAVARIN

A la truffe noire de Lalbenque

Brillat Savarin with black truffle from Lalbenque

•

POIRE POCHÉE AU MALBEC

Cheesecake à la vanille, mousseux de betterave

Poached pear in Malbec, vanilla cheesecake and beetroot Espuma