

# LE GRAND OPUSCULE

## Menu en 7 temps 140€

7 séquences qui font la part belle aux produits locaux et de saison.

**Accord mets et vins : 3 verres 12cl : 52€**  
5 verres 9cl: 65€

### FLEUR DE COURGETTE

Farcie aux girolles de nos forêts lotoises et serpolet, julienne de truffe d'été et sa sauce cressonnette \*  
*Zucchini flower stuffed with chanterelles from our Lot forests and wild thyme, summer truffle in julienne strip and watercress sauce \**



### ARTICHAUT CUIT FAÇON BARIGOULE

Farci d'un effiloché de cuisses confites, magret de canard fumé par nos soins et son jus parfumé à l'Avèze  
*Artichoke cooked "à la Barigoule" stuffed with a shredded duck confit, duck breast smoked by us and its juice flavored with Avèze*



### FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Servi poêlé, celtus fondant au poivre Bourbon et son jus à la verveine \*  
*Seared foie gras and Melting celtus with Bourbon Pepper and Verbena Juice \**



### TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR

Cuite à la vapeur d'herbes, asperges étuvées et sa laitue braisée, sauce au Chenin moelleux \*  
*Trout from the "Gouffre du Blagour" steamed with herbs, stewed asparagus and its braised lettuce, sweet Chenin sauce \**



### SELLE D'AGNEAU LABEL ROUGE

Rôtie au thym, bonbon de blettes aux abats et ses pommes fondantes en gourmandise, jus parfumé à la livèche \*  
*Saddle of lamb roasted with thyme, Swiss chard with organ meats and tender apples, lovage flavored juice \**



### BLEU FERMIER DU CAUSSE

Cuisiné par nos soins  
*Blue Cheese from the Causse cooked by us*



### LA CERISE EN MARMELADE LEGERE

Parfumée à la sauge ananas, chocolat praliné croustillant et son sorbet  
*Cherry in light marmalade scented with pineapple sage, crispy praline chocolate and its sorbet*

ou

### LE GRAND CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER

Soufflé aux fruits de la Passion, sorbet exotique et sa minestrone de fruits frais \*  
*Passion fruit soufflé, exotic sorbet and minestrone of fresh fruit \**

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule à 98 euros en 5 séquences,  
les plats correspondants à ce menu sont suivis d'un \*

We can also offer you the menu « Petit Opuscule » at 98 euros in 5 sequences,  
the dishes fitting with this menu are followed by an \*

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits. Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following

The list of allergens present in our dishes is available at the reception