

# 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

Sauce mousseline à la roquette sauvage \*

*Stuffed zucchini flower served with a wild arugula mousse \**



### ÉTUVÉE DE COUTEAUX JUSTE TIÉDIS

Caviar royal Petrossian, crispy de jambon et pignons frits, jus émulsionné

*Steamed razor clams slightly cooled served with Petrossian caviar, crispy ham, fried pine nuts and its emulsified juice*



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

Servi poêlé et son jus à la verveine \*

*Seared foie gras with its verbena juice \**



### SAINT-PIERE CUIT DOUCEMENT AU BEURRE D'ARÔMATES

Laitue braisée et son jus à la cardamome noire \*

*John Dory cooked gently in aromatic butter, braised lettuce and black cardamom juice \**



### CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU CUIT SUR PEAU CROUSTILLANTE

Aubergine confite, jus infusé au thym serpolet \*

*Roasted duck from "Bouyssou" farm, with confied eggplant and its juice infused with wild thyme\**



### CAILLÉ DE CHÈVRE FRAIS

Condimenté et huile d'olive du Quercy

*Soft goat curd cheese with olive oil from the Quercy region and its condiments*



### PÊCHE POCHÉE AU SAFRAN

Biscuit moelleux aux amandes et son sorbet safrané

*Saffron poached peach with a soft almond biscuit and saffron sorbet*

OU

### LE GRAND CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER

Soufflé aux fruits de la passion, sorbet exotique et son minestrone de fruits frais \*

*Passion fruit soufflé, exotic sorbet and minestrone of fresh fruit \**

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

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