

LE GRAND OPUSCULE

Menu en 7 temps 145€

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 *