

# Le Grand Opuscule

## Menu dégustation en 6 temps 185€

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

### Accords Mets et Vins Prestiges

4 verres de 9cl : 65€

6 verres de 9cl : 80€

### NOIX DE ST-JACQUES RÔTIE \*

Betteraves et clémentines, jus de bardes

*Roasted scallops with beets, clementines and its bards jus*



### CÈPES DU LOT RÔTIS

Cecina de boeuf, châtaignes et jus parfumé à l'Avèze

*Roasted ceps mushrooms from the region; beef Cecina, chestnuts and an Avèze perfumed jus*



### FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Raisin blancs et rouges étuvés, jus au verjus

*Seared Foie gras, served with white and red grapes and its verjuice sauce*



### ROUGET BARBET \*

Servi rôti et son jus d'une Bouillabaisse

*Roasted red mullet served with its Bouillabaisse style sauce*



### BŒUF MATURÉ, SELECTIONNÉ PAR NOTRE BOUCHER LAURENT FLAUJAC \*

Jus fumé aux serments de vignes, carotte en gourmandise

*Beef matured and selected by our butcher Laurent Flaujac, smoked juice with vine oaths, carrot in delicacy*



### BRIE DE MEAUX + 18€

Sélectionné par Mr. Marty, condiments aux pruneaux

*Brie cheese from Meaux served our way with its prune condiments*



### POIRE POCHÉE \*

Crèmeux Manjari, vanille, mascarpone aux marrons et tuile au miel

*Poached pear, chocolate Manjari cream, vanilla, chestnuts, mascarpone and its honey crisp*

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule en 4 temps pour 140€

Les plats correspondants à ce menu sont suivis d'un \*

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

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

Tout aliment est à risque de contenir des traces de gluten, lactose, noix ou tout autre allergène.