

LA CARTE

AUTOMNE 2019

Autumn 2019

LES ENTRÉES

TOPINAMBOUR TOUT SIMPLEMENT CUIT ENTIER AU SEL 45€
Fondant et croustillant sur un coulis de truffe noire
Jerusalem artichoke cooked in the oven with salt
Truffle cream and crunchy Jerusalem artichoke

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,
46€
Rutabaga et poire poché au poivre tchuli
Pan fried foie gras, rutabaga (swede) and poched pear with tchuli pepper

LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL 42€
Dans sa croustilles de pomme de terre, panais et châtaigne, crémeux à l'ail fumé
Cyril's snails in crunchy potatoes with parsnip and chestnut, smoke garlic cream

LES POISSONS

SOLE DE NOS COTES FARCIE AUX HERBES FRAICHES SERVIE ENTIERE, 56€
Jus d'une bouillabaisse
Stuffed Sole filet with herbs, bouillabaisse sauce

HOMARD ROTI DANS SA CARAPACE 58€
Légumes racines et velouté de choux aux éclats de noisettes torréfier
Roasted lobster in his shell
Root vegetables and cabbage velvety with roasting nuts

LES VIANDES

GROS ARTICHAUT CUIT FACON BARIGOULE A LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA
80€

Confit de joue de bœuf au malbec

Artichoke stuffed with braised beef cheek with Malbec and white truffles

AGNEAU DU QUERCY « LABEL ROUGE »
56€

Coing confit au vinaigre de pomme, jus parfumé au genièvre torréfié

Quercy's lamb « Label rouge », confit quince with apple vinegar and juniper jus

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

LES FROMAGES

21€

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

LES DESSERTS

25€

GOURMANDISE AUTOUR DE L'AGRUME
Craquant feuilleté et meringue
Citrus gourmandize flaky cracker and meringue

PARFAIT GLACE AU CHOCOLAT MANJARI
Relevé au café torréfié, tuile au miel
Manjari chocolate ice, roasted stubble coffee, honey crisp

SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION, UN CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER
Et son sorbet fruits exotiques
Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet

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.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence
The list of allergens present in our dishes is available at the reception

LE PETIT OPUSCULE

Menu en 4 temps 89€

Vin en accord : 56€

TOPINAMBOUR TOUT SIMPLEMENT CUIT ENTIER AU SEL

Fondant et croustillant sur un coulis de truffe noire

Jerusalem artichoke cooked in the oven with salt

Truffle cream and crunchy Jerusalem artichoke



LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL

Dans sa croustille de pomme de terre, panais et châtaigne, crémeux à l'ail fumé

Cyril's snails in crunchy potatoes with parsnip and chestnut, smoke garlic cream

OU/OR

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Rutabaga et poire poché au poivre tchuli

Pan fried foie gras, rutabaga (swede) and poched pear with tchuli pepper



HOMARD ROTI DANS SA CARAPACE

Butternut aux éclats de noisette, raviole de pince et sa bisque relevée

Roasted lobster in his shell, butternut with hazel chips, raised pincer ravioli

OU/OR

NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Etuvée de courge spaghetti liée au pecorino

Jus parfumé au mélilot

Crisply veal Sweetbreads, braised spaghetti squash with pecorino

Melilot herbs jus



LE CHARIOT DE FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager

Mr. Marty à Cahors

Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.

OU/OR

GOURMANDISE AUTOUR DE L'AGRUME

Craquant feuilleté et meringue

Citrus gourmandise cracker and meringue

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.
Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence
The list of allergens present in our dishes is available at the reception

LE GRAND OPUSCULE

Menu en 7 temps 145€

Vin en accord : 85 €

TOPINAMBOUR TOUT SIMPLEMENT CUIT ENTIER AU SEL

Fondant et croustillant sur un coulis de truffe noire

Jerusalem artichoke cooked in the oven with salt

Truffle cream and crunchy Jerusalem artichoke



LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL

Dans sa croustille de pomme de terre, panais et châtaigne, crémeux à l'ail fumé

Cyril's snails in crunchy potatoes with parsnip and chestnut, smoke garlic cream



FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Rutabaga et poire poché au poivre tchuli

Pan fried foie gras, rutabaga (swede) and poched pear with tchuli pepper



HOMARD ROTI DANS SA CARAPACE

Butternut aux éclats de noisette, raviole de pince et sa bisque relevée

Roasted lobster in his shell, butternut with hazel chips, raised pincer ravioli



NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Etuvée de courge spaghetti liée au pecorino

Jus parfumé au mélilot

Crisply veal Sweetbreads, braised spaghetti squash with pecorino

Melilot herbs jus



LES FROMAGES

(En supplément dans le menu opusculé 11€)

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors

Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors



CRISTALLINE A LA POIRE

Pear cristalline



GOURMANDISE AUTOUR DE L'AGRUME

Craquant feuilleté et meringue

Citrus gourmandise flaky cracker and meringue

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.
Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence
The list of allergens present in our dishes is available at the reception

VINS EN ACCORD

Menu Primeur

Prix nets 85€ / par personne en supplément



Tursan, Michel Guérard, Baron de Bachen

2014

Côtes du Lot, Château de Mercuès, Chenin Blanc

2015

Cahors, Château de Haute-Serre, Grand Vin Seigneur

1986

Alsace, Clos de la Faille, Pinot Noir

2015

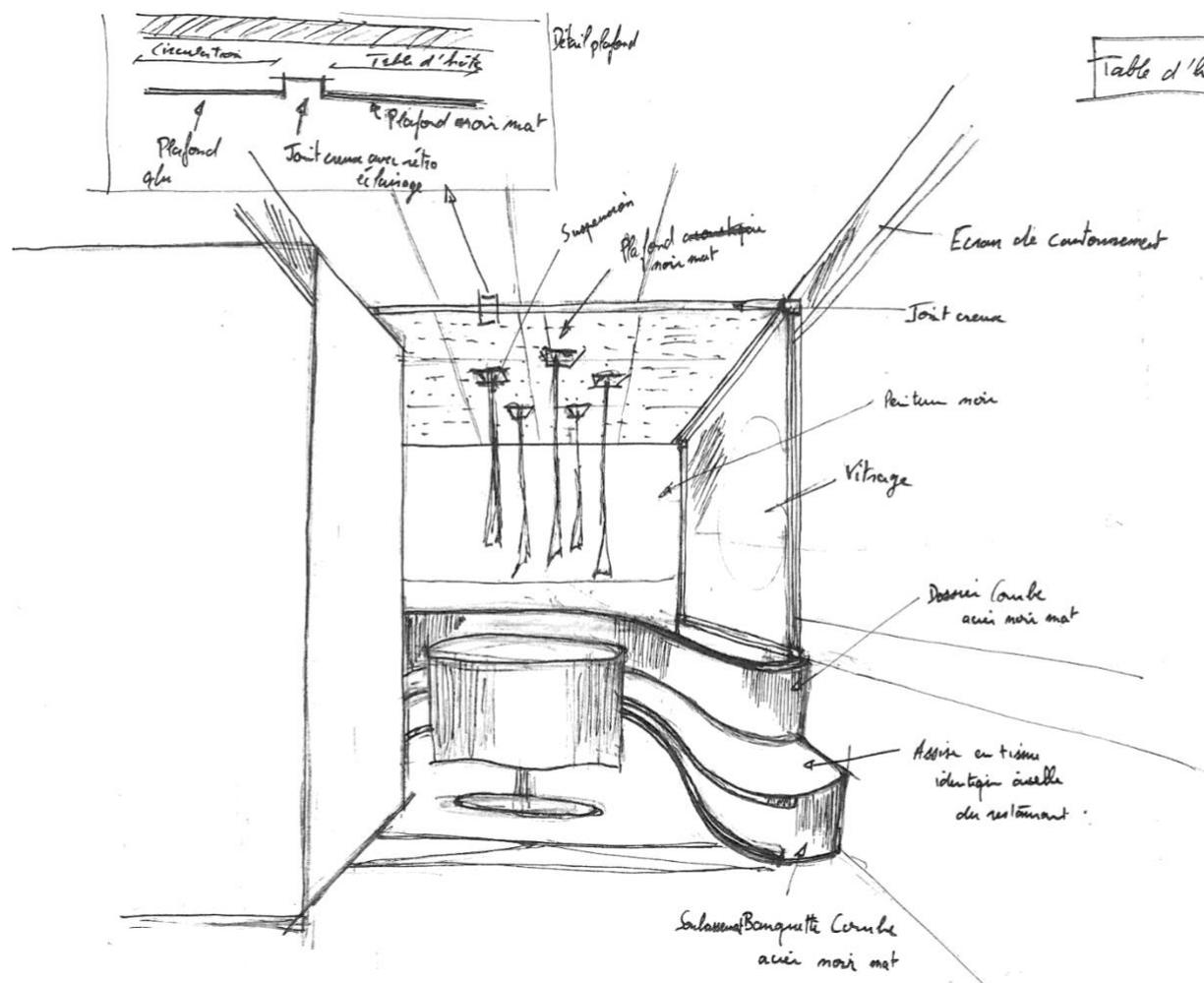
Cahors, Icône Wow

2010

Rogomme, Château Chambert

NM

Vivez une expérience unique à la table du Chef,
mangez en cuisine un menu sur mesure.



MENU DE LA TABLE DU CHEF

Prix nets / par personne : 200 €

Vins en accord : 110 €

LISTE DES PRODUCTEURS

- **La Crèmerie Marty**
Halle de Cahors

- **La Rosée**
Fruits et légumes, Prayssac

- **Les Escargots de Cyril**
Gourdon

- **Le Gouffre du Blagour**
Truites, Souillac

- **Le Gaec Pierres et Terres**
Le Porc Noir Gascon et l'agneau rouge du Roussillon
« à partir de Fin Juillet », Cajarc

- **Boucherie Laurent Flaujac**
Sélection de bœuf, Halle de Cahors

- **La Ferme du Bouyssou « Maison Martegoutte »**
Foie gras de canard, Gourdon

- **Sylvie, La Ferme de Quivie**
Herbes, fleurs et jeunes pousses, Varennes

- **Laurent Cadet**
Safran, Puy l'Evêque

- **Valrhona**
Chocolat d'origine, Tain L'Hermitage

- **Jean Luc Carrieres**
Jus de pomme et jus de raisin, Montcuq

- **Oliveraie du Quercy Blanc**
Huile d'olive made in Lot, Saint Matre

- **Caramel et Confiture**

Confiture, Montcuq



CHATEAU DE MERCUÈS



RELAIS &
CHATEAUX



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE