

LA CARTE

Février 2020

February 2020

LES ENTRÉES

- OEUF BIO CROUSTILLANT,** 32€
Son cœur coulant, étuvée de topinambours à l'anguille fumée, émulsion de cébettes.
Crispy organic egg and its flowing heart steamed Jerusalem artichoke with smoked eel, emulsion of cebette.
- FARCIS DE BLETTES,** 36€
Au pied de veau condimenté, bouillon truffé.
Swiss chard stuffed with condensed veal chops, truffles broth.
- CANNELLONI DE SPAGHETTI,** 40€
Aux cèpes et foie gras parfumé à la truffe, sauce Albufera.
Spaghetti cannelloni with ceps and foie gras flavored with truffle, Albufeira sauce.

LES POISSONS

- SANDRE CUIT SUR SON LIT D'AROMATES,** 50€
Salsifis braisés, sauce onctueuse dans l'esprit d'une matelote.
Zander with aromatics herbs, braised salsify, creamy sauce in the spirit of a matelote.
- SAINT-JACQUES RÔTIES,** 62€
En habit de truffe, crémeux d'artichauts et son jus de bardes au Noilly Prat.
Roasted scallops in truffle dressing, creamy artichoke and braised Noilly Prat juice.

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

LES VIANDES

VOLAILLE FERMIERE « Label Rouge » DU GERS, 54€
Contisée d'un confit de truffes et cébettes, fondant de pomme de terre truffée, éclats d'oignon doux, sauce velouté.
Farm poultry "red label" from Gers with a truffle and onion confit, fondant potatoes truffles with sweet onion chips, velouté sauce.

LE COEUR D'ARTICHAUT EFFEUILLE, 52€
Confit de joue de bœuf au Malbec et son foie gras poêlé.
Artichoke hearts, confit of beef cheek with Malbec and pan-fried foie gras.

Toutes nos viandes sont d'origine Française
All our meat 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€

POIRE POCHEE AU POIVRE DE MADAGASCAR,
Craquant feuilleté au caramel et sa crème vanille.
Pear poached with Madagascar pepper, crunchy caramel flake and vanilla cream.

CROQUANT CHOCOLAT CREMEUX,
Et subtilement truffé.
Crispy chocolate with a light truffle cream.

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

MENU PETIT OPUSCULE

Prix nets / par personne :

4 Plats : 95 €

AMUSE-BOUCHE



OEUF BIO CROUSTILLANT,

Son cœur coulant, étuvée de topinambours à l'anguille fumée, emulsion de cébette.

Crispy organic egg and its flowing hearts, steamed Jerusalem artichoke with smoked eel, emulsion of cebette.



SANDRE CUIT SUR SON LIT D'AROMATES,

Salsifis braisés, sauce onctueuse dans l'esprit d'une matelote.

Zander with aromatics herbs, braised salsify, creamy sauce in the spirit of a matelote.



LE COEUR D'ARTICHAUT EFFEUILLE,

Confit de joue de bœuf au Malbec et son foie gras poêlé.

Artichoke hearts, confit of beef cheek with Malbec and pan-fried foie gras.



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

POIRE POCHE AU POIVRE DE MADAGASCAR,

Craquant feuilleté au caramel et sa crème vanille.

Pear poached with Madagascar pepper, crunchy caramel flake and vanilla cream.

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

MENU TRUFFE MELONOSPORUM

Prix nets / par personne : **155 €**

AMUSE BOUCHE



FARCIS DE BLETTES,

Au pied de veau condimenté, bouillon truffé.

Swiss chard stuffed with condensed veal chops, truffles broth.



CANNELLONI DE SPAGHETTI,

Aux cèpes et foie gras parfumé à la truffe, sauce Albufera.

Spaghetti cannelloni with ceps and foie gras flavored with truffle, Albufera sauce.



SAINT-JACQUES RÔTIES,

En habit de truffe, crémeux d'artichauts et son jus de bardes au Noilly Prat

Roasted scallops in truffle dressing, creamy artichoke and

braised Noilly Prat jus.



VOLAILLE FERMIERE « Label Rouge » DU GERS,

Contisée d'un confit de truffe et cébettes, fondant de pomme de terre truffée, éclats d'oignon doux, sauce velouté.

Farm poultry "red label" from Gers with a truffle and onion confit, fondant potatoes truffles with sweet onion chips, velouté sauce.



DELICATESSE DE MONT D'OR A LA TRUFFE,

Craquant de pain et ses jeunes pousses.

Truffle Mont d'Or, crunchy bread and its young salad.



CROQUANT CHOCOLAT CREMEUX,

Et subtilement Truffé.

Crispy chocolate with a light truffle cream.

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 Opusculé

Sancerre, Pascal & Nicolas Reverdy, Les Ange Lots

2016

~

Côtes du Lot IGP, Château de Mercuès, Chenin Blanc

2015

~

Cahors, Château de Haute-Serre, Grand vin Seigneur

1986

~

Collines Rhodaniennes IGP, Georges Vernay, Le pied de Samson

2017

~

Russian River Valley, Paul Hobbs, Pinot Noir

2011

~

Château Chambert, Rogomme

NM

~

Côtes du Lot IGP, Château de Mercuès, Chenin doux

2009

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

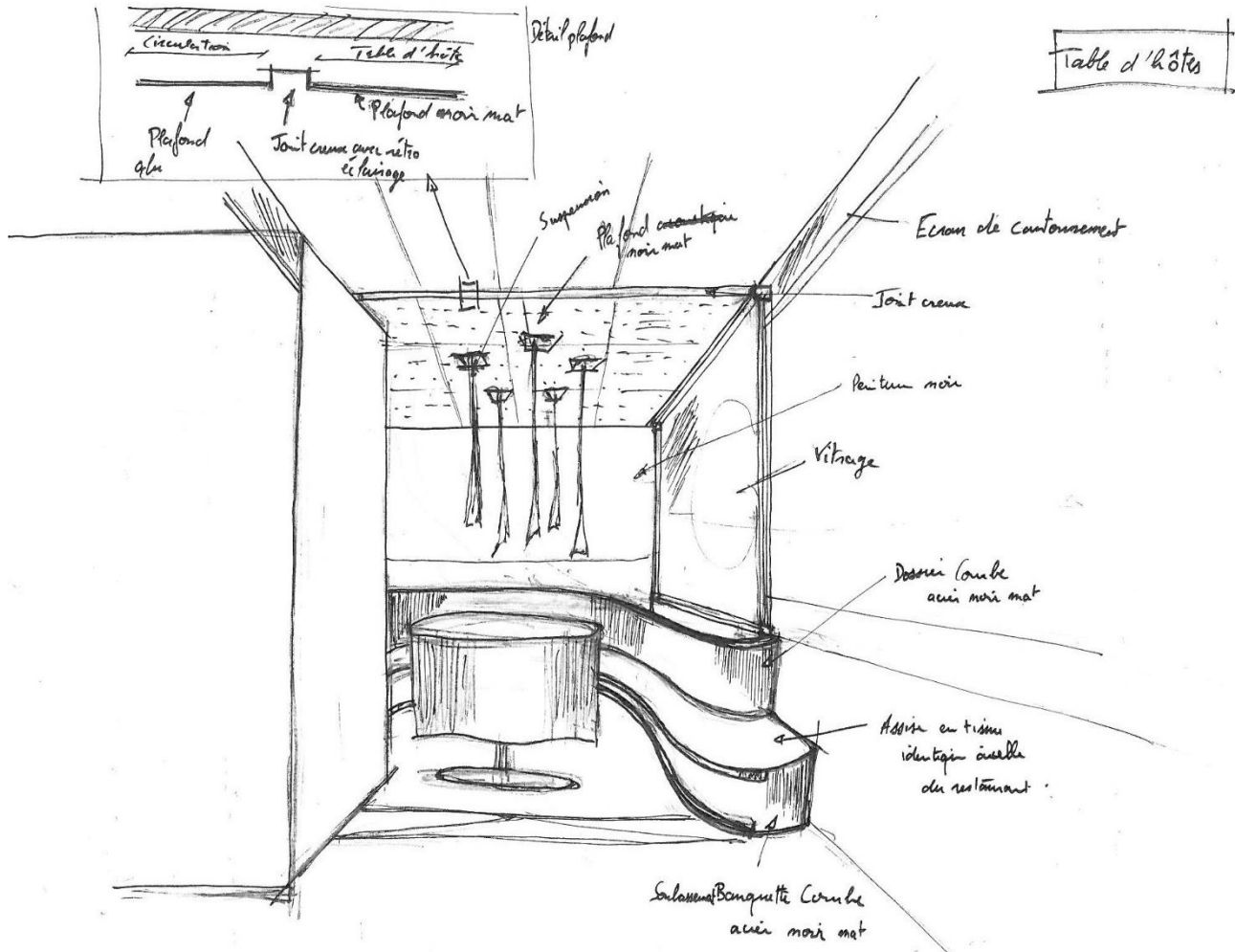
Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

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

*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 €**

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

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

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



CHATEAU DE MERCUÈS



**RELAIS &
CHATEAUX**



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

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