

LA CARTE

HIVER 2020

Winter 2020

LES ENTRÉES

LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL	42€
Croustille de pomme de terre, panais étuvé, crémeux à l'ail fumé <i>Cyril's snails in a potato crisp with smoked garlic flavoured parsnip cream</i>	
FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU	48€
Servi poêlé, fondant de cardon et son jus façon pot au feu rafraîchi à l'Avèze <i>Seared foie gras and tender cardoons served with an Avèze "pot au feu" jus</i>	
CANNELONI DE SPAGHETTIS AUX CÈPES DU PAYS	46€
Parfum de truffe, sauce Albufeira <i>Spaghetti cannelloni stuffed with local ceps, Albufeira sauce and truffle fragrances</i>	

LES POISSONS

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES	58€
Gourmandise de poireaux à la truffe, jus de bardes déglacé au Noilly Prat <i>Lightly seared scallops, leek gourmandize with truffles served with a scallop and Noilly Prat jus</i>	
SOLE DE NOS CÔTES	56€
Aux parfums de thym et de cédrat, cresson et jus iodé <i>Coastal Sole with thyme and "cédrat" fragrances, watercress and iodized jus</i>	

LES VIANDES

CŒUR D'ARTICHAUT 70€
Farci d'un confit de joue de bœuf au Malbec en habit de truffes noires
Braised beef cheek stuffed Artichoke and Malbec sauce, covered in black truffle

LIÈVRE À LA ROYALE 58€
Topinambours cuits au sel, fondants et craquants
"À la royale" hare, textures of sunchoke cooked in salt

Toutes nos viandes sont d'origine Française
All our meat is produced in France

LES FROMAGES 25€

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

LES DESSERTS 28€

CROQUANT CHOCOLAT GUANAJA
Crémeux praliné subtilement truffé
Crispy Guanaja chocolate with creamy praline and truffle scents

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.
Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following
The list of allergens present in our dishes is available at the reception

LE PETIT OPUSCULE

Menu en 4 temps 98€
Accord mets et vins disponible

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIE

Mousseline d'artichauts, jus de bardes
Seared scallops, artichoke mousse and scallop jus



LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL

Croustille de pomme de terre, panais étuvé, crémeux à l'ail fumé
Cyril's snails in a potato crisp with smoked garlic flavoured parsnip cream

OU/OR

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Servi poêlé, fondant de cardon et son jus façon pot au feu rafraîchi à l'Avèze
Seared foie gras and tender cardoons served with an Avèze "pot au feu" jus



SOLE DE NOS CÔTES

Aux parfums de thym et de cédrat, cresson et jus iodé
Coastal Sole with thyme and "cédrat" fragrances, watercress and iodized jus

OU/OR

LIÈVRE À LA ROYALE

Topinambours cuits au sel, fondants et craquants
"À la royale" hare, textures of sunchoke cooked in salt



LE CHARIOT DE FROMAGES

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

OU/OR

SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

Et son sorbet aux 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.

Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

L'OPUSCULE MÉLANO

Menu en 7 temps 155€

Accord mets et vins disponible

BONBONS DE BLETTES TRUFFÉS

Pieds de cochon relevés à l'estragon, beurre monté à la betterave

Truffled swiss chard gourmandises with tarragon pig's trotter served with a beetroot butter sauce



CANNELONI DE SPAGHETTIS AUX CÈPES DU PAYS

Parfum de truffe, sauce Albufeira

Spaghetti cannelloni stuffed with local ceps, Albufeira sauce and truffle fragrances



FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Servi poêlé, fondant de cardon et son jus façon pot au feu rafraîchi à l'Avèze

Seared foie gras and tender cardoons served with an Avèze "pot au feu" jus



NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SAISIES

Gourmandise de poireaux à la truffe, jus de bardes déglacé au Noilly Prat

Lightly seared scallops, leek gourmandise with truffles served with a scallop and Noilly Prat jus



CŒUR D'ARTICHAUT

Farci d'un confit de joue de bœuf au Malbec, en habit de truffes noires

Braised beef cheek stuffed artichoke and Malbec sauce, covered in black truffle



MONT D'OR

Servi à la cuillère, condiments truffés

Spoonful of Mont d'Or cheese served with truffled condiments



CROQUANT CHOCOLAT GUANAJA

Crémeux praliné subtilement truffé

Crispy Guanaja chocolate with creamy praline and truffle scents

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

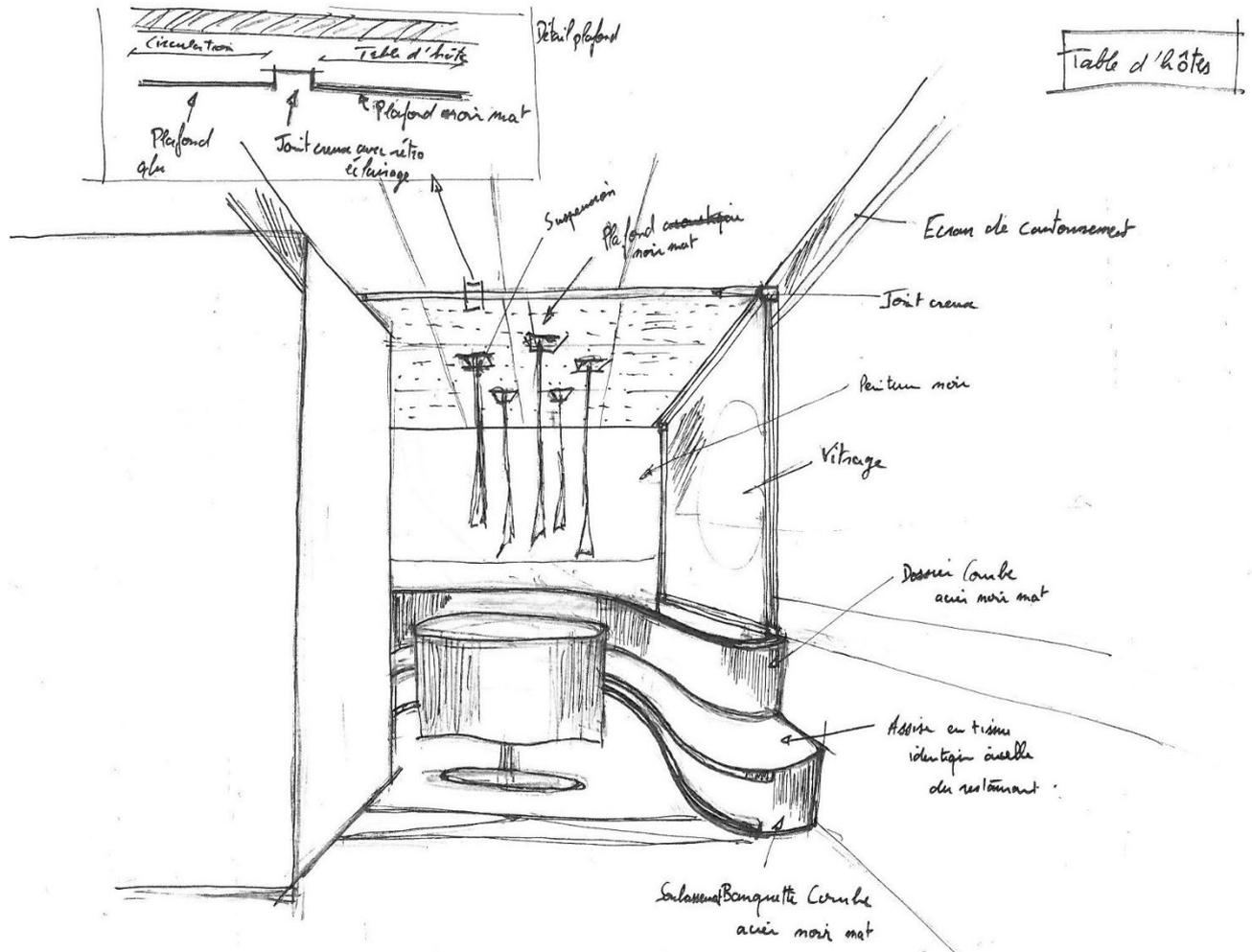
Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following

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 €**

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



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE