

# À LA CARTE

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| Planche de charcuteries                                             | 7,00€     |
| Planche de fromages                                                 | 9,00€     |
| MENU MALBEC 2 PLATS / 3 PLATS                                       | 26-34€    |
| MENU CARPE DIEM (4 / 5/ 6 TEMPS)                                    | 49-60-70€ |
| MENU CARPE DIEM AUTOUR DE LA RÔTISSOIRE (exclusivement le vendredi) |           |

## PLATS TRUFFÉS

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Plat du moment                                    | 34,00€ |
| Écrasé de pomme de terre                          | 7,00€  |
| Brouillade                                        | 20,00€ |
| Fromages affinés par M. Marty et leurs condiments |        |
| Assiette de 3 fromages                            | 7,00€  |
| Le chariot de 5 fromages                          | 9,00€  |

Le Table de Haute-Serre vous propose une sélection limitée de mets pour garantir l'utilisation exclusive de produits frais. Menu à titre d'exemple. Cuisine d'opportunité. Modifications possibles selon arrivage.

Liste des allergènes disponible sur demande pour tous nos plats

# A LA CARTE

MENU MALBEC 2 COURSES / 3 COURSES

26-34

MENU CARPE DIEM (4 / 5/ 6 COURSES)

49-60-70€

MENU CARPE DIEM X ROTISSERIE (4 / 5/ 6 COURSES) (*only Friday*)

49-60-70€

## Truffle Dishes

**Dish of the Moment**

34,00€

**Mashed Potatoes**

7,00€

**Creamy Scrambled Eggs**

20,00€

Charcuterie Board

7,00€

Cheeses Board

9,00€

Cheese ripened by our local cheesemaker : Mr Marty and their condiments

Plate of 3 Cheeses

7,00€

Plate of 5 Cheeses

9,00€

**La Table de Haute-Serre offers you a reduced choice of dishes to guaranty the use of fresh products only. Subject to availabilty**

# MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 26€

Entrée/Plat/Dessert 34€

## LES ENTRÉES

11,50€

« La Caille et le Haddock... »

*Tarte fine de haddock et œuf de caille mariné au kéfir, petit pois et mayonnaise légère à la coriandre feuille.*

## LES PLATS

17,00€

« L'Aubrac et le Tamarin... »

*Cannelloni de joue de bœuf de l'Aubrac longuement mijotée et primeurs de plein champ, oignon grelot glacé. Réduction de jus de viande au tamarin.*

## LES DESSERTS

8,50€

« L'Abricot et la Vanille... »

*Abricot infusé à l'Albesco et miel du Quercy Blanc, puis rôti aux zestes de citron vert, crème glacée à la vanille Bourbon*



Viande d'origine France  
Prix net TTC

# MENU CARPE DIEM

Le menu Carpe Diem est une idée originale pensée par le Chef Allan Duplouich et s'organisera en 4, 5 ou 6 temps. Ce concept inédit vous propose de vivre une expérience unique en dégustant les plats du Chef conçus au gré de son inspiration et des produits de saison. Suivant l'identité de La Table de Haute-Serre, le menu Carpe Diem se veut être aussi raffiné que gourmand.

|                   |                                                 |        |
|-------------------|-------------------------------------------------|--------|
| <b>EN 4 TEMPS</b> | <i>(Amuse-bouche – Entrée - Plat - Dessert)</i> | 49,00€ |
|-------------------|-------------------------------------------------|--------|

---

|                   |                                                   |        |
|-------------------|---------------------------------------------------|--------|
| <b>EN 5 TEMPS</b> | <i>(Amuse-bouche – Entrée - 2xPlat - Dessert)</i> | 60,00€ |
|-------------------|---------------------------------------------------|--------|

---

|                   |                                                     |        |
|-------------------|-----------------------------------------------------|--------|
| <b>EN 6 TEMPS</b> | <i>(Amuse-bouche - 2xEntrée - 2xPlat - Dessert)</i> | 70,00€ |
|-------------------|-----------------------------------------------------|--------|

---



# MENU MALBEC

Starter/Main course or Main course/ dessert 26€

Starter/Main course/Dessert 34€

## STARTER

10,50€

---

« The Quail and the Haddock... »

*Thin tart of haddock and quail egg marinated in kefir, peas and light coriander leaf mayonnaise.*

## MAIN COURSE

17,00€

---

« The Aubrac and The Tamarind... »

*Cannelloni of Aubrac beef cheek stewed at length and primeurs from the open field, glazed spring onion.  
Reduction of meat juice with tamarind.*

## DESSERT

8,50€

---

« The Abricot and The Vanilla... »

*Apricot infused with Albesco and Quercy Blanc honey, then roasted with lime zest, Bourbon vanilla ice cream*



Locally Sourced Meat  
Prices With Taxes Included

# MENU CARPE DIEM

The Carpe Diem menu is an original idea thought by our Chef Allan Duplouich and will be organized in 4, 5 or 6 dishes. This concept offers you the opportunity to experience a unique meal by tasting the Chef's dishes designed according to his own inspiration and seasonal products. Following the identity of La Table de Haute-Serre, the Carpe Diem menu is as refined as it is gourmet.

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>IN 4 DISHES</b> ( <i>Appetizer - Starter - Main course - Dessert</i> ) | 49,00€ |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|

---

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>IN 5 DISHES</b> ( <i>Appetizer - Starter - 2xMain course - Dessert</i> ) | 60,00€ |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|

---

|                                                                               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>IN 6 DISHES</b> ( <i>Appetizer – 2xStarter – 2xMain course - Dessert</i> ) | 70,00€ |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|

---



# MENU TOQUES'N'TRUFFES

(le mardi uniquement, sur réservation les autres jours de la semaine)

**Amuse bouche/Entrée/Plats/Dessert 78€**

---

**Amuse bouche/Entrée/Plats/Fromage/Dessert 85€**

L'œuf de poule « Toqué » à la truffe de Lalbenque.



Salade de Haricot Coco et Petite Betterave du Coin. Foie gras de la Ferme du Bouyssou et  
Lamelles de Truffe Noire



Le Maigre de Ligne, en Ecaille de Truffe, Crucifère noirci de Mélano et Gourmandise de Blette.  
Jus réduit.



Le Bonbon du Chef, Croustillant de Rocamadour, Mesclun aux Eclats de Truffe et Huile de  
Noix



Crème brûlée au sucre roux, Glace à la truffe noire de Lalbenque



Viande d'origine France

Prix net TTC

# MENU TOQUES'N'TRUFFES

(Tuesdays only, by reservation the other days of the week)

**Starter/Main Course/Dessert 78 €**

---

**Appetizers/Starter/Main Course/Cheese/Dessert 85 €**

« Brouillade » with Black Truffle from Lot Region in Egg's Shell

✂

Coco bean and Local Small Beetroot salad. Foie gras from Bouyssou farm with sliced black truffle.

✂

Le Maigre de Ligne, en Ecaille de Truffe, Crucifère noirci de Mélano et Gourmandise de Blette.  
Jus réduit.

Line caught white Fish with shaved Truffle and Chard farci, Reduced Jus.

✂

Le Bonbon du Chef

Crispy Rocamadour goat cheese, mixed green salad leaves with flashes of truffle and walnut oil.

✂

Crème brûlée with brown sugar and Lalbenque Black Truffle Ice cream

*Viande d'origine France*

*Prix net TTC*

*Carte entièrement élaborée avec des produits frais, modification possible selon arrivage*

