La Table de Haute-Serre
GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME
MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

LA CARTE

Planche de charcuterie	7,00€
Planche de fromages	9,00€

MENU MALBEC

2 Plats	26,00€
3 Plats	35,00€

MENU CARPE DIEM

4 Temps	49,00€
5 Temps	60,00€
6 Temps	70,00€

PLATS TRUFFÉS

Plat du moment	34,00€
Écrasé de pomme de terre	7,00€
Brouillade	20,00€

Fromages affinés par Mr Marty et leurs condiments:

Le chariot de 3 fromages	7,00€
Le chariot de 5 fromages	9,00€

Liste des allergènes disponible sur demande pour tous nos plats

MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 26€
Entrée/Plat/Dessert 35€

LES ENTRÉES 10,50€

« L'œuf de Poule…»

L'œuf de poule mollet, comme une grecque de champignon, topinambour et châtaigne croquante.

Ou

« Le Crabe… »

Velouté de crabe vent au safran du Quercy, brioche au poivre noir et aux coques de Bretagne.

LES PLATS 18,00€

« Le Porc de l'Aveyron et la Lentille… »

Poitrine de porc de l'Aveyron confite 36h. Risotto de lentille au jeune Malbec 2020, granny Smith et jus corsé.

Ou

« Le Filet de Grondin… »

Le filet de grondin, snacké au citron vert, pulpe de racine et chips croustillante. Emulsion ail et romarin du Causse.

LES DESSERTS 8,50€

« La Poire et le Malbec…»

La poire pochée dans du Malbec.

Ou

« La Crème Brûlée et la Vanille… »

Crème brûlée à la vanille Bourbon caramélisé à la cassonade. Crème glacée & arlettes à la cannelle.

Viande d'origine France
Prix net TTC