

À LA CARTE

Planche de charcuterie	7,00€
Planche de fromages	9,00€
MENU MALBEC 2 PLATS / 3 PLATS	25-32€
MENU GÉRON DADINE 2 PLATS / 3 PLATS / 4 PLATS	36-45-55€
MENU ROTISSOIRE (<i>uniquement le vendredi</i>) 2 PLATS / 3 PLATS	36-45€
MENU TOQUES'N'TRUFFES (De Janvier à Mars) 4 PLATS / 5 PLATS	78-85€
Entrecôte Limousine ou Charolaise env.600grs et son Os à Moelle pour 2	26€/personne

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	
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

MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 32€

10,50€

LES ENTRÉES

« La Coque et le Fenouil... »

Grosses Coques de Bretagne, Fenouil croquant et fondant, Pomme verte et crème d'Aneth montée à l'huile de Picholine.

Ou

« Le Serrano et le Rocamadour.... »

Bruschetta de Serrano et Tomate colorée du Lot & Garonne. Espuma de Rocamadour et Vinaigre Balsamique.

LES PLATS

17,00€

« Le Lieu et le Pied de Cochon... »

Le Dos de Lieu Noir Doré au Sautoir. Cromesqui de Pied de Cochon au Gingembre, Extraction de Tétragone à la Citronnelle et Petits Oignons. Chips d'Ail Rose du Lot et Garonne.

Ou

« Le Cochon et Le Poivron... »

Grillade de Petit Cochon Marquée à Feu Vif. Oignon Confit Aux Aromates et Piperade au Chorizo Basque

LES DESSERTS

8,50€

« L'Abricot et la Verveine... »

La Tartelette d'Abricot poché Au Thym, Sablé Breton et Sorbet à la Verveine du Jardin.

Ou

« Le Chocolat Dulcey et la Mangue.... »

Petits choux à la chantilly dulcey, sphère croquante et sa sauce exotique



Viande d'origine France
Prix net TTC

MENU GERON DADINE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 36€

Entrée/Plat/Dessert 45€

Entrée/Poisson/Viande/Dessert 55€

LES ENTRÉES

15,00€

« Le Foie Gras et le Citron... »

Foie Gras de La « Ferme du Bouyssou » en « Mi-cuit. Lemon Curd et Petites Carottes Glacées au Galanga, Crème Légère à la Sauge

Ou

« Le Thon et le Cumbawa... »

Tartare de Thon au senteurs de Cumbawa. Œuf de Poisson volant et Guacamole au wasabi.

LES PLATS

25,00€

« La Lotte et Le Shitake... »

Médaille de Lotte de Bretagne, Blanc mangé, Céleri branche, Shitake sauté, Consommé de Crevette grise au Gingembre et Cedrat du Lot.

Ou

« Le Veau et la Figue Verte... »

Quasi de Veau de « L'Aveyron et du Ségala » rôti à four d'enfer. Écrasé de pomme amandine au citron, Bonbon de moëlle et Girolles, tombée de Pak Choy et confiture de figue lotoise au Chardonnay. Jus réduit monté au Foie Gras.

LES DESSERTS

11,50€

« La Pêche et la Menthe... »

Comme une Pavlova, sorbet à la menthe fraîche du jardin, chutney de pêche de notre région. Vinaigrette de pêche à l'huile d'olive Carphi.

Ou

« La Cerise et Le Chocolat... »

Cerises Pochées au Malbec, Chantilly au Poivre de Séchuan, Ganache tendre au Guanaja 70%



Viande d'origine France
Prix net TTC