

MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 32€

LES ENTRÉES

9,50€

« La Tomate et le Rocamadour... »

Déclinaison de Tomates du coin, Espuma de Rocamadour et Pesto de Roquette à la Noisette

Ou

« L'Œuf et l'Asperge.... »

Œuf de Poule Basse Température, Asperge Vidette du Tarn&Garonne, Fumée à la Pomme de Pin Vaylatoise et Champignon de Paris

LES PLATS

16,00€

« Le Maquereau et le Chardonnay... »

Maquereau Poché au Chardonnay du Domaine , Fondue de Poireau Iodée et Petits Légumes

Ou

« La Volaille et le Risotto.... »

Suprême de Volaille Roulé au Basilic, Risotto Arborio et Primeurs Printaniers

LES DESSERTS

7,00€

« Le Citron et la Meringue Charbonnée... »

Crèmeux Citron, Sablé Breton bien Beurré et Meringue Croquante

Ou

« Le Chocolat et le Praliné.... »

Biscuit Cacao, Mousse au Chocolat et son Croustillant Praliné aux Crêpes Dentelles



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

14,50€

« Le Foie Gras et la Mangue... »

Foie gras de la « Ferme du Bouyssou » Mi-cuit, Mangue au Poivre Séchuan, Petite Carotte Jaune et Granola
Ou

« Le Saumon et le Radis.... »

Saumon Mariné à la Baie Rose et Citron Vert, Condiments de Radis Roses aux Agrumes et Crème Glacée au Raifort

LES PLATS

24,00€

« Le Cabillaud et le Safran... »

Cabillaud rôti au beurre d'Algue Wakame, Extraction d'Épinard au Citron et Quinoa au Safran de « La ferme du Couchoud »

Ou

« Le Canard et l'Artichaut.... »

Magret Farci au Foie Gras, Pleurote et Noisettes Torréfiées, Petit Pois du Lot & Garonne et Artichaut Salambo

LES DESSERTS

10,50€

« L'Ananas et ses Epices... »

Ananas Poché et Rôti aux épices douces, Sorbet Fromage Blanc et Streuzel Citron Vert

Ou

« Le Chocolat et les Fruits Rouges.... »

« Namelaka » au Guanaja 70%, Biscuit au Grué de Cacao, Confiture de Fruits Rouges, Sorbet Chocolat



Viande d'origine France
Prix net TTC

MENU MALBEC

Starter/Main course or Main course/ dessert 25€

Starter/Main course/Dessert 32€

STARTER

9,50€

« Tomato and Rocamadour... »

Declination of local tomatoes, Espuma of Rocamadour and Pesto of rocket and hazelnuts

Or

« Egg and Asparagus.... »

Low temperature egg, Asparagus from Tarn&Garonne, smocked with pines cone Vaylatoise and Mushrooms

MAIN COURSE

16,00€

« Mackerel and Chardonnay... »

Poched Mackerel with Chardonnay, leek fondue and small Vegetables

Or

« Poultry and Risotto.... »

Chicken Supreme rolled with basil, Risotto Arborio and vegetables

DESSERT

7,00€

« Lemon and Meringue Charbonnée... »

Creamy Lemon, Sablé Breton and Meringue

Or

«Chocolate and Praliné.... »

Cocoa biscuit, Chocolate Mousse and its Croustillant Praliné



Locally Sourced Meat
Prices With Taxes Included

MENU GERON DADINE

Starter/main course or Main course/dessert 36€

Starter / Main course / Dessert 45€

Starter/Fish/Meat/Dessert 55€

STARTER

14,50€

« Le Foie Gras and Mango... »

Foie gras from la « Ferme du Bouyssou » Half-cooked, Mango with Sechuan Pepper, Small Yellow Carrott and Granola

Or

« Salmon and Radish.... »

Marinated Salmon with Baie Rose and Lime, Condiments of Pink Radish with citrus and a iced cream with Raifort

MAIN COURSE

24,00€

« Cod and Saffron... »

Roasted Cod with seaweed Butter, Extraction of Spinach with Lemon and Quinoa with Saffron from « La ferme du Couchoud »

Or

« Duck and Artichoke.... »

Breast stuffed with Foie Gras, Pleurote and Hazelnuts, Pees from Lot & Garonne and Artichoke Salambo

DESSERT

10,50€

« Spicy Pineapple... »

Poched Pineapple and roasted with sweet spices, Yogurt sorbet and Lime Streuzel

Or

« Chocolate and red fruits.... »

« Namelaka » with Guanaja 70%, Cocoa biscuit, red fruits jam,Chocolate Sorbet



Locally Sourced Meat
Prices With Taxes Included