

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
<u>PLATS TRUFFÉS</u>	
	34,00€
Plat du moment	7,00€
Écrasé de pomme de terre	20,00€
Brouillade	
Fromages affinés par Mr Marty	
Assiette de 3 fromages et leurs condiments	7,00€
Le chariot de fromages	9,00€

Le Table de Haute-Serre vous propose une sélection limitée de mets pour garantir l'utilisation exclusive de produits frais. 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... »

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

Ou

« L'Œuf et La Roquette.... »

Œuf de Poule en Basse Température, Coulis de Roquette Aux Senteurs de Sauge et Tombée de Petit Oignon

LES PLATS

17,00€

« L'Encornet et Le Poivron... »

Gros Encornet sauté au poivron rouge. Taboulé de Boulgour aux épices et petits légumes.

Ou

« Le Cochon et le Malbec »

Côte de Cochon « Bleu Blanc Cœur » rôtie, Pulpe de Rave mijotée au Foin Lotois Et compotée d'oignon rouge au Malbec du Domaine. Réduction de Millésime à la vanille Bourbon

LES DESSERTS

8,50€

« La Fraise et la Vanille... »

Fraise Fraiche de La Région, Millefeuille à la Crème Légère Vanillée et Son Coulis d'Eau de Fraise

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 Canard et la Truffe d'Eté... »

Tataki de Canard du Sud-Ouest. Salade Croquante de Pois Gourmand à la Graine de Lin, Douceur de Coriandre et Truffe d'Eté

Ou

«Le Tourteau et la Carotte...»

Cornet Croustillant de Tourteau au vinaigre Balsamique blanc, Petites Carottes, certaines acidulées, d'autres simplement Rôties

LES PLATS

25,00€

« Le Turbot et Le Celtus... »

Pavé de Turbot Breton, Blanc mangé au Celtus de Mr. Murat et Céleri branche, 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.

LES DESSERTS

11,50€

« La Pomme Granny et la Framboise... »

Streuzel au Citron Vert, Guacamole Sucrée, Mousse Légère à la Framboise et Sorbet à la Pomme Verte

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