

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 Chou Chinois... »

Pavé de Lieu Snaké au Citron Vert. Chou Chinois Saisi et Salade de Coco à la Genièvre. Quelques Primeurs et Jus de Viande Poivré.

Ou

« La Volaille et Le Maïs... »

Suprême de Volaille roulé au Garam Masala en cuisson douce. Texture de Maïs et Pulpe de Rave rôti au Foin de Vaylats. Jus aux senteurs végétales

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 Citron et la Mûre.... »

*Crème mousseline aux deux citrons, compotée et mûre sauvage de Vaylats.
Biscuit caramélisé aux graines.*



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 aux senteurs de Cumbawa. Œuf de Poisson volant et Guacamole au wasabi.

LES PLATS

25,00€

« La Barbue et La Fleur de Courgette... »

Barbue de Bretagne. Fleur de Courgette iodée à Peine Fumée et Légumes Estivaux en Crus/Cuits

Ou

« Le Bœuf Limousin et L'Huître... »

Merlan de Bœuf Limousin Mariné à la Sauce Huître, puis Simplement Rôti. Pompadour farcie aux Herbes Fraîches. Os à Moëlle et Champignon de couche. Jus Corsé.

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

« Le Chocolat et le Caramel... »

Variation autour du Chocolat Guanaja. Caramel de sucre brun au Beurre demi-sel et Streuzel au Cacao



Viande d'origine France
Prix net TTC