

# MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 33€

10,50€

## LES ENTRÉES

---

« L'Œuf et Le Topinambour... »

*Le Gros Œuf de Poule Bio en « Basse Température », Duxelle de paris, Crème de Topinambour et Poudre d'Olive Noire. Petite Mouillette Dorée à la Graisse de Canard.*

**Ou**

« La Garbure et le Foie Gras... »

*La Garbure de Haricot de Castelnaudary au Vieux Serrano, Chou Vert et Foie Gras de la Ferme du Bouyssou.*

## LES PLATS

---

17,00€

« Le Lieu et le Chou Fleur... »

*Dos de lieu rôti au Beurre salé, Texture de Chou-Fleur et Petits Primeurs d'Automne. Réduction de Jus de Viande.*

**Ou**

« L'Aubrac et Le Butternut... »

*Paleron D' Aubrac Mijoté, Pulpe de Butternut Grillé et Pleurotes Sautées. Jus Corsé au Beurre Noisette.*

## LES DESSERTS

---

8,50€

« La Vanille et le Chocolat... »

*La Profiterole, Crème Glacée à la Vanille, Chantilly Légère et Sauce au Chocolat Guanaja.*

**Ou**

« Le Café et le Praliné.... »

*Biscuit aux Graines Caramélisées, Praliné Aux Crêpes dentelles, Chantilly Arabica et Tuiles Cacao*



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 Cochon et la Gambas... »

*Le pressé de cochon en cuisson longue, Gambas au citron vert et couenne soufflée, miso et petit oignon au beurre d'algue. Jus végétal.*

**Ou**

« Le Saumon, La Figue et La Betterave... »

*Le Saumon Mariné aux Baies et Gingembre. Crème Légère et Compote de Figue Violette de Monsieur Hamont et Betterave du Coin. Pickles et Figue Pochée à la Verveine.*

## LES PLATS

25,00€

« Le Cabillaud et le Couteau... »

*Le Dos de Cabillaud en Feuille de Nori, Panais et Rose de Damas, Couteau de Bretagne juste Saisi et Salsifis Brûlé puis Rôti sur Coques de Marron. Condiment de Châtaigne et Noisette Torréfiée.*

**Ou**

« Le Canard et l'Artichaut... »

*Le Magret de canard saisi sur la peau, Barrigoule d'Artichaut Bouquet et Potimarron Braisé, quelques champignons de Couche et condiment de Poire au Poivre. Réduction de Chardonnay montée au Foie Gras.*

## LES DESSERTS

11,50€

« La Pomme et la Noix »

*Dacquoise de fruits secs et crème légère à liqueur de noix*

**Ou**

« Le Chocolat et le Caramel... »

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



Produit d'origine France  
Prix net TTC