

MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23€

Entrée/Plat/Dessert 29€

LES ENTRÉES

9,50€

L'Œuf de Poule Basse Température, Coulis de Roquette, Oignon Rouge et Serrano

Ou

Velouté de Potiron au Safran Bio du Quercy, Espuma Rocamadour et Graines de Lin

LES PLATS

16,00€

Le Paleron d'Aubrac Longuement Mijoté aux Epices Douces. Petits Gratinés à la Fève Tonka et Primeurs de Saison. Réduction de Malbec au Citron

Ou

Le Filet de Mulet de Méditerranée Rôti, Tombée de Petit Poireau à la Coriandre Graine, Jus de Viande Réduit

LES DESSERTS

7,00€

« Le Paris Brest »

Ou

La Profiterole, Sauce au Caramel Beurre Salé



Viande d'origine France
Prix net TTC

MENU MALBEC

Entree/Main Course ou Main Course/Dessert 23€

Entree/Main Course/Dessert 29€

LES ENTRÉES

9,50€

Perfectly Cooked Egg, Arugula Sauce, Red Onion and Serrano Ham.

Or

Velouté de Potiron au Safran Bio du Quercy, Espuma Rocamadour et Graines de Lin. Pumpkin Soup with Organic Saffron from the Quercy Region. Rocamadour Cheese Emulsion and Flaxseed.

LES PLATS

16,00€

Beef Chuck Slowly Cooked with Sweet Spices. Tonka Bean Potato Gratin and Seasonal Primeur. Lemony Malbec Reduction

Or

Roasted Mackerel Fillet, Leek Fondue with Coriander Seeds, Galanga Gravy.

LES DESSERTS

7,00€

Chocolate Eggroll served with Red Berries et Mango/Passion Fruit Sauces.

Or

Profiterole Cream Puff served with a Salted Caramel Sauce.



Locally Sourced Meat
Prices With Taxes Included

MENU GÉRON DADINE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 34€

Entrée/Plat/Dessert 42€

LES ENTRÉES

Entrée/Poisson/Viande/Dessert 52€

14€

Le Pressé de Pintade et Foie Gras de Monsieur Martegoute Mariné à l'Albesco. Duxelles de Champignon de Paris à la Citronnelle et Petite Poire Pochée au Malbec et Poivre de Timut
Ou

La Noix de Saint Jacques Cuite au Beurre Salé et Sésame Noir. Pulpe de Patate Douce à la Vanille Bourbon et Tuile Croquante à la Graine de Chanvre Torréfiée

LES PLATS

23€

Le Pavé de Maigre sur Peau, Scorsonère confit aux arômes de Robusta et Petit Cèpe de nos Sous- Bois, jus corsé.

Ou

Epaule d'Agneau Braisée, Pleurote Grise Sautée au Grué de Cacao, Douceur de Panais et Pulpe de Chlorophylle aux Notes de Citron Vert, Jus Réduit au Gingembre.

LES DESSERTS

10€

Ganache au Chocolat Guanaja et Galanga, Biscuit Speculos et Sorbet Cacao

Ou

Le « Fénelon » Revisité. Biscuit Madeleine, Cassis en Compoté et Chantilly. Crème Légère à la Noix. Granité Malbec.



Viande d'origine France
Prix net TTC

MENU GERON DADINE

Entree/Main Course ou Main Course/Dessert 34€

Entree/Main Course/Dessert 42€

Entree/Fish/Meat/Dessert 52€

LES ENTRÉES

14€

Guinea Fowl Marinated with Chardonnay and Foie Gras Terrine. Mushroom Duxelles with Lemongrass and a Small Malbec-Poached Pear with Timut Pepper

Or

Scallop and Black Sesame Seeds cooked with Salted Butter. Mashed Sweet Potato with Vanilla served with a Crispy Chip of Roasted Hemp Seeds

LES PLATS

23€

Seared Meagre Fish, Black Salsify and Robusta and Small Mushrooms. Malbec Reduction
Ou

Roasted Lamb Shoulder. Oyster Mushroom Sauteed with Cacao Chips, Parsnip Cream and Chlorophyll Extraction with Lime.

LES DESSERTS

10€

Guanaja Chocolate and Galanga Ganache on a Cinnamon Biscuit served with a Cacao Sorbet.
Ou

Le « Fénelon » Revisité. Madeleine Biscuit, Blackcurrant Compote and Chantilly Cream. Served with Walnut Whipped Cream and Malbec Granité



Locally Sourced Meat
Prices With Taxes Included