

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€
	26€/personne
Entrecôte Limousine ou Charolaise 600grs et son Os à Moelle pour 2	
<u>PLATS TRUFFÉS</u>	34,00€
	7,00€
Plat du moment	20,00€
Écrasé de pomme de terre	
Brouillade	7,00€
	9,00€
Fromages affinés par Mr Marty	
Assiette de 3 fromages et leurs condiments	
Le chariot de fromages	

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

A LA CARTE

MENU MALBEC 2 COURSES / 3 COURSES	25-32€
MENU GÉRON DADINE 2 COURSES / 3 COURSES / 4 COURSES	36-45-55€
MENU ROTISSOIRE (<i>Fridays only</i>) 2 COURSES / 3 COURSES	36-45€
MENU TOQUES'N'TRUFFES (January to March) 4 COURSES / 5 COURSES	78-85€

Rib Steak (600 grammes) with a bone marrow (for two) 26€/person

Truffle Dishes

Dish of the Moment	34,00€
Mashed Potatoes	7,00€
Creamy Scrambled Eggs	20,00€

Charcuterie Board	7,00€
Plate of 3 Cheeses with Condiments	7,00€
Plate of 5 Cheeses with Condiments	9,00€

La Table de Haute-Serre offers you a reduced choice of dishes to guarantee the use of fresh products only. Subject to availability

MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 32€

LES ENTRÉES

10€

Le Capuccino de Panais et Pleurote Grise, Eclats de Grué de Cacao et Petites Herbes Fraîches
Ou

Le Gros Œuf de Poule en Basse Température, Velouté d'Herbes Folles et Fondue de Petit Oignon

LES PLATS

17€

Le Lieu Noir Juste Snacké, Petits Légumes Cuits au Jus de Viande et Pulpe de Racine Blanche
Ou

Parmentier de Joue de Bœuf Mijotée au Malbec et Poivre Noir. Patate Douce à la Vanille Bourbon et Petits Légumes

LES DESSERTS

7,50€

Le Croquant au Spéculoos, Marmelade de Banane et Chantilly Mascarpone



Viande d'origine France
Prix net TTC

MENU MALBEC

Entree/Main Course ou Main Course/Dessert 25€

Entree/Main Course/Dessert 32€

LES ENTRÉES

10€

Turnip and Oyster Mushroom Capuccino, Cacao Chips and Fresh Herbs

Ou

Perfectly Cooked Egg, Fresh Herbs Sauce et Onion Fondue

LES PLATS

17,00€

Seared Coley Fish, Primeur Cooked in Gravy and Celery Puree

Ou

Slowly Cooked Beef Cheek with Malbec and Black Pepper Parmentier. Sweet Potatoe with Vanilla and Primeurs.

LES DESSERTS

7,50€

Cinnamon Croquant, Banana Marmelade and Mascarpone Chantilly



Locally Sourced Meat
Prices With Taxes Included

MENU GÉRON DADINE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 36€

Entrée/Plat/Dessert 45€

LES ENTRÉES

Entrée/Poisson/Viande/Dessert 55€

14,50€

Le Pressé de Pintade et Foie Gras de Monsieur Martegoute, Truffe Noire et Peau Croustillante

Ou

La Gambas Rôtie, Subric de Roquette, Pomme de Terre Safran Bio et Fenouil

LES PLATS

24€

La Noix de Saint Jacques, Blé Concassé et Encre de Seiche, Ganache Chou Fleur/Chocolat Ivoire et Coulis Végétal aux Notes de Réglisse

Ou

Le Lapin en Croûte de Noix, Epinard et Cantal de Monsieur Marty.

LES DESSERTS

10,50€

Tatin de Pomme de la Région, Caramel Beurre Salé et Crème Glacée à la Fève Tonka.

Ou

Ganache Croquante Truffée, Chantilly légère à la Fève Tonka, Chaud Froid de Chocolat



Viande d'origine France

Prix net TTC

MENU GERON DADINE

Entree/Main Course ou Main Course/Dessert 36€

Entree/Main Course/Dessert 45€

Entree/Fish/Meat/Dessert 55€

LES ENTRÉES

14,50€

Guinea Fowl and Foie Gras Terrine with Black Truffle, Served with a Crispy Skin Chip

Or

Roasted Prawn, Arrugula Subric, Potatoes with Saffron and Fennel

LES PLATS

24€

Scallops with Bulgur and Squid Ink. Caulliflower and Ivory Chocolate Ganache with Green Sauce

Infused with Liquorice

Or

Rabbit in a Walnut Crust, Spinach and Cantal Cheese

LES DESSERTS

10,50€

Tatin Apple Pie, Salted Caramel and Tonka Bean Ice Cream

Or

Crunchy Chocolate Ganache with Truffle, Tonka Bean Chantilly Cream and Hot'n'Cold Chocolate



Locally Sourced Meat
Prices With Taxes Included

MENU TOQUES'N'TRUFFES du 25/02 au 05/03

Entrée/Plats/Dessert 78€

Entrée/Plats/Fromage/Dessert 85€

L'Œuf de Poule « Toqué » à la Truffe de Lalbenque



La Caille en Deux Façons. Foie gras de Monsieur Martegoute et Truffe Noire de Lalbenque.

Crumble aux Epices Douces. Pulpe de Panais au Lait de Brebis.



Le Risotto Carnaroli à la Truffe, Noix de Saint Jacques Snackées.

Chips de Légumes Anciens. Réduction de Jus de Viande aux Senteurs de Genièvre.



La Tomme du Quercy,

Mesclun et Huile d'Olive à l'Ancienne Tranchée à la Truffe.



Tarte Tatin Caramélisée à la Truffe Noire

Et sa Crème Glacée à la Vanille.



Viande d'origine France

Prix net TTC

MENU TOQUES'N'TRUFFES From 25/02 until

05/03

4 Courses 78€

5 Courses 85€

L'Œuf de Poule « Toqué »

Truffle Scrambled Eggs in its Shell with Truffle Cream

»

Quail Two Ways with Foie Gras and Black Truffle.

Sweet Spices Crumble. Celeriac and Goat Milk Cream Puree

»

Truffle Risotto, Rosted Prawns and Mature Parmesan Shavings
Arugula and Hazelnut Pesto, Ancient Vegetables Chips. Juniper Gravy.

»

Cheese Tomme From Quercy,

Shoot Salad and Matured Truffle Olive Oil

»

Truffled Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream.

Locally Sourced Meat
Prices With Taxes Included