



c a r t e s e t m e n u s

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre demeure.

*C'est pourquoi, nous mettons tout en oeuvre
pour vous faire passer un moment des plus agréables.*

*Pour vous, mes amis,
J'ai puisé l'inspiration de mes recettes dans mes racines.
Ma terre est ici dans cette région riche en produits
et mes origines sont méditerranéennes.*

Je crois que ce mariage saura vous séduire

Richard Marco

Pour votre apéritif, nous vous proposons le cocktail maison: 8 €

Menu Découverte

Ce Menu est réalisé en fonction du marché et des ses produits,
suivant les semaines et les saisons,
pour faire découvrir les nouveautés et la créativité du chef.
Il a été créé pour faire partager notre passion des saveurs.

84 €

Menu Gourmand*

Foie gras de canard poêlé, poire et ananas aux dix épices

Turbot en émulsion de gingembre et lait de coco

Granité thym et citron

Demi-pigeonneau rôti, pommes de terre nouvelles, jus corsé à la coriandre

Infusion de fraise "Guariguettes" et son croustillant sablé, glace de yaourt aux poivres

58€

*des changements peuvent avoir lieu au gré du marché

Menu Tradition

Petite tatin de foie gras au jus de truffes crémé

Filet d'agneau fermier du Quercy rôti au thym et sa jardinière de jeunes légumes

Fromage sur un mesclun de salade

Carpaccio d'ananas au safran et son sorbet au lait

46 €

Le Retour du Marché

Véritable jambon Ibérique de Bellota, copeaux de fromage Manchego aux thym,
pétales de roquettes 24 €

Foie gras de canard poché dans un bouillon de thé fumé,
légumes fanes printanier 26 €

Oeuf mollet lardé sur une crème onctueuse de petits pois et pain d'épices 22 €

La Carte

Carpaccio de veau, huile de miel à la truffe, dés de poïres et manchego. 24 €

Foie gras de canard au sel, pistaches et amandes caramélisées,
purée de pomme granny smith 22 €

Foie gras à la braïse sur un fond d'artichaut et cèpes, Jus de truffe crémé. 32 €

Salade de "homard bleu" mangues et agrumes au beurre d'orange tiède. 40 €

Filet de rouget de roche, son jus comme une bouillabaisse
pomme de terre ratte confite à l'huile d'olive et artichauts barigoule 30 €

Filets de Soles, Saint-jacques et langoustine sur un risotto de cèpes,
sauce légèrement safranée. 34 €

Lotte "petit bateau" en croûte d'olives noïres,
petits calamars sautés, sauce de poïvron doux 32 €

Prix net, taxes et service compris

des Saisons

Carré d'agneau fermier du Quercy rôti au thym
poêlée de cèpes et jeunes légumes 34 €

Crêpinette de pied de cochon aux truffes de Lalbenque, pomme Anna. 38 €

Pomme de ris de veau aux morilles en cocotte, légumes croquants et pâtes fraîches. 40 €

Suprême de colvert fourré à la datte et foie gras, sa cuisse confite et
légumes de saison. 32 €

Assiette de fromages, une sélection de Patrick Marty 15 €

Les Desserts

Carpaccio d'ananas au safran et son sorbet au lait d'amande douce. 10 €

Pour le plaisir des gourmands, déclinaison tout chocolat 14 €

Tarte fine aux pommes et pignons de pin, crème glacée au caramel. 14 €

Infusion de fraise " Garigette", son croustillant sablé et sa glace de yaourt au poivre. 14 €

Prix net, taxes et service compris

Menu du marché

Menu élaboré suivant les produits du jour,
se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

30 €

servi le midi du Lundi au Samedi sauf jours fériés

Pour le bon déroulement du service, les tables de plus de sept convives devront
choisir l'un des menus

Merci de votre compréhension.