



LA DINÉE du Viguiier

par ANTHONY
CARBALLO

MON AVENTURE GOURMANDE FIGEACOISE

Mon équipe et moi-même formons une brigade soudée, soucieuse du travail bien fait où la rigueur, la passion et l'originalité sont au centre de nos journées, valeurs que nous insufflons dans nos plats.

J'ai pour philosophie: tout est fait maison ... dans le respect de l'environnement, d'une cuisine responsable, des saisons et du savoir faire, et cela avec le sourire aux lèvres.

Sans nos partenaires, M.Soulery, M.Riou, Mmes.Regourd, M.Gentou, M.Paramelle, M.Viguié, M.Briolat, M.Cretois, M.Hélie, M.Ferrand et bien d'autres nous ne serions rien, je les remercie pour leur travail et leurs belles valeurs.

Nous avons ainsi pour ambition de vous faire vivre un moment de plaisir où convivialité, gentillesse et bienveillance se réunissent autour de l'assiette.

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à découvrir notre univers de la même manière que nous le prenons à vous le présenter.

Anthony Carballo, Chef des cuisines

Entrées

	€
Textures de tomates anciennes, mozzarella au lait de bufflonne de Boisset, crème glacée au basilic du jardin.	17
Foie gras du Quercy cuit à l'étouffé, composition de figues du pays, sucs de canard au miel de Mr Paramelle.	18
Oeuf de M. Cretois à St Cernin cuit "Parfait", fricassée de champignons au vin de l'oubli de Gaillac, mouillette croustillante au magret séché.	18

Poissons

Thon rouge de ligne grillé, "fleur" de courgette rôti aux herbes, praliné curry-cacahuètes.	30
Lieu jaune Ikejime poché à la sauge du jardin, agnolotti de cèpes de nos forêts, persillade légère.	27

Viandes

Filet de boeuf d'Aubrac cuit au sautoir, tomates à peine confites aux herbes, jus fumé.	34
Agneau du Quercy de Mme Viguié, cousinets d'aubergine et citron confit, condiments ail noir - anchois.	31

Fromages et desserts

Chariot de fromages du Quercy.	15
Fraises de la maison Tauran à Bannes en textures, meringue craquante au miel de M. Paramelle à Linac, crèmeux de riz au lait d'amande.	12
Rhubarbe du pays confite en papillote, Fromage blanc des soeurs Regourd à Figeac au poivre de Sichuan. (15 minutes de patience)	12
Déclinaison de pêches, sorbet oxalis de notre cueillette, condiments verveine.	12

Menu au Gré des saisons

39€

Porc noir gascon de M. Caillard et
foie gras du Quercy en association,
Betteraves multicolores cuites au naturel.

Truite de M. Briolat cuite en vapeur d'algues,
chou fleur rôti à l'estragon du jardin,
vierge au chorizo et noix de Figeac.

Cheesecake aux baies du pays,
émulsion "muroise" de la maison Tauran,
crème glacée à la violette.

Menu Carte blanche

69€

Balade gourmande, en 6 touches,
rythmée par la saison, les rencontres des petits producteurs de la région
et les inspirations du Chef.

Menu servi pour l'ensemble de la table

Accord Mets et Vins
(6 verres)
35€

Menu Petits Gourmets

16€

Ce menu est composé d'une viande ou d'un poisson, servi avec une
poêlée de légumes ou des pommes de terre sautées et deux boules de
glace de votre choix.

Tarifs net et service compris



LA DINÉE du Viguiier

par ANTHONY
CARBALLO

MON AVENTURE GOURMANDE FIGEACOISE

Mon équipe et moi-même formons une brigade soudée, soucieuse du travail bien fait où la rigueur, la passion et l'originalité sont au centre de nos journées, valeurs que nous insufflons dans nos plats.

J'ai pour philosophie: tout est fait maison : dans le respect de l'environnement, d'une cuisine responsable, de saison et du savoir faire, et cela avec le sourire aux lèvres.

Sans nos partenaires, M.Soulery, M.Riou, Mmes.Regourd, M.Gentou, M.Paramelle, M.Viguié, M.Briolat, M.Cretois, M.Hélie, M.Ferrand et bien d'autres nous ne serions rien, je les remercie pour leur travail et leurs belles valeurs.

Nous avons ainsi pour ambition de vous faire vivre un moment de plaisir où convivialité, gentillesse et bienveillance se réunissent autour de l'assiette.

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à découvrir notre univers de la même manière que nous le prenons à vous le présenter.

Anthony Carballo, Chef des cuisines

Entrées

€

Textures de tomates anciennes,
mozzarella au lait de bufflonne de Boisset,
crème glacée au basilic du jardin.

17

Foie gras du Quercy cuit à la vieille prune de Souillac,
prunes infusé à la tagète du jardin,
brioche moelleuse au sarrasin.

18

Oeuf de M. Cretois à St Cernin cuit "Parfait",
fricassée de champignons au vin de l'oubli de Gaillac,
mouillette croustillante au magret séché.

18

Poissons

Thon rouge de ligne grillé,
"fleur" de courgette rôti aux herbes,
praliné curry-cacahuètes.

30

Lieu jaune Ikejime poché à la sauge du jardin,
agnolotti de cèpes de nos forêts,
persillade légère.

27

Viandes

Filet de boeuf d'Aubrac cuit au sautoir,
tomates à peine confites aux herbes,
jus fumé.

34

Agneau du Quercy de Mme Viguié,
coussinets d'aubergine et citron confit,
condiments ail noir - anchois.

31

Fromages et desserts

Chariot de fromages du Quercy.

15

Fraises de la maison Tauran à Bannes en textures,
meringue craquante au miel de M. Paramelle à Linac,
crèmeux de riz au lait d'amande.

12

Rhubarbe du pays confite en papillote,
Fromage blanc des soeurs Regourd à Figeac au poivre de
Sichuan. (15 minutes de patience)

12

Déclinaison de pêches,
sorbet oxalis de notre cueillette,
condiments verveine.

12

Menu au Gré des saisons

39

Tartare de lieu jaune Ikejime
à la verveine du jardin,
avocat et crème de riz au sésame.

Porc noir gascon rôti au romarin,
moelleux de courgette aux olives Taggiasche,
sauce piperade.

Cheesecake aux baies du pays,
émulsion "muroise" de la maison Tauran,
crème glacée à la violette.

Menu Carte blanche

69

Balade gourmande, en 6 touches,
rythmée par la saison, les rencontres des petits producteurs de la région
et les inspirations du Chef.

Menu servi pour l'ensemble de la table

Accord Mets et Vins
(6 verres)
35

Menu Petits Gourmets

16

Ce menu est composé d'une viande ou d'un poisson, servi avec une
poêlée de légumes et deux boules de glace de votre choix.