

La Dînée du Viguier

PAR ANTHONY CARBALLO



LA CARTE

Pour commencer...	Œuf de Mr Crétois à St Cernin servi mollet, <i>Quelques champignons à l'huile d'ail, Sauce mousseuse aux senteurs des sous-bois.</i>	15€
	Truite de Mr Briolat à Maurs façon gravlax, <i>Crèmeux de rave au citron vert, Pomme Granny Smith.</i>	15€
	Araignée de mer dans son intégralité, <i>La chair rafraîchie aux saveurs anisées, La tête en bisque onctueuse, servie tiède.</i>	16€
	Foie gras du quercy poché au Malbec, <i>Poires et raisins lentement confits, Gastrique au vinaigre de banyuls.</i>	17€

La Dînée du Viguier

PAR ANTHONY CARBALLO



Pour continuer...	Cœur de rumsteak d'Aubrac grillé, <i>Grenailles confites-fumées au foin, Béarnaise légère.</i>	26€
	Pigeon de Mr Héliès à Foissac rôti sur l'os, <i>Tartelette de cuisses confites, noisette et butternut, Jus aux abattis pilés.</i>	27€
	St Pierre cuit doucement à l'huile d'agrumes, <i>Quelques coquillages marinière. Sauce au safran du Quercy de Mr Marty.</i>	28€
	Lotte en médaillon cuit meunière, <i>Fricassée de choux de couleurs, Crème Dubarry à la fleur d'oranger.</i>	23€
Pour finir...	Chariot de fromages du Lot et d'ailleurs.	10€
	Chocolat blanc Opalys 33% foisonné, <i>Baies noires de la maison Tauran à Bannes, Sorbet cassis.</i>	10€
	Soufflé à la vieille prune d'ici, <i>Salade de prunes, sorbet amandes. (20 minutes de patience)</i>	12€
	Figues confites aux épices, <i>Crème glacée au miel de Mr Paramelle à Linac.</i>	11€

La Dînée du Viguiier

PAR ANTHONY CARBALLO



LES MENUS

MENU CARTE BLANCHE

-

57€

Asseyez-vous et laissez-vous guider autour d'une balade gourmande composée de 5 plats rythmés par la saison et les inspirations du Chef.

Menu servi pour l'ensemble de la table.

MENU PETIT GOURMET

-

14€

(servi jusqu'à 12 ans)

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 glaces de votre choix.

La Dînée du Viguier

PAR ANTHONY CARBALLO



MENU AU GRE DES SAISONS

-

37€

(Une déclinaison végétarienne peut vous être proposée)

Mise en bouche

Œuf de Mr Cretois à St Cernin servi mollet,
*Quelques champignons à l'huile d'ail,
Sauce mousseuse aux senteurs des sous-bois.*

ou

Truite de Mr Briolat à Maurs façon gravlax,
*Crèmeux de rave au citron vert,
Pomme Granny Smith.*

Cœur de rumsteck d'Aubrac grillé,
*Grenailles confites-fumées au foin,
Béarnaise légère.*

ou

Lotte en médaillon cuit meunière,
*Fricassée de choux de couleurs,
Crème Dubarry à la fleur d'oranger.*

Assiettes de fromages du Lot et d'ailleurs.

ou

Chocolat blanc Opalys 33% foisonné,
*Baies noires de la maison Tauran à Bannes,
Sorbet cassis.*