



pierrelouismarin

*Thierry Louis Marin*

## Carte d'été 2016

Juillet, août  
septembre

*La production locale, voire bio étant aléatoire, veuillez pardonner si les produits sont quelquefois remplacés.*

*...la poésie d'un plat, les valeurs gustatives des aliments et l'effort de travailler avec les producteurs locaux priment sur la rigueur mathématique d'une carte de restaurant.*

Foie gras mi-cuit maison,  
*truffe d'été tuber aestivum, huile de noisette, parmesan*  
23 €

Escalivada de légumes d'été, *couteaux, chorizo de Bellota*  
25 €

Un tiramisu de tomates,  
*aux variétés anciennes, tomates séchées et mascarpone*  
19 €

Filet de poisson sauvage du moment,  
*beurre au citron confit au sel, tarte fine et courgettes*  
29 €

Homard et foie gras poêlé,  
*sauce au vinaigre de Ste Suzanne, ratatouille bohémienne*  
35 €

Tournedos de pintade farcie, *jus réduit aux olives noires et purée riche*  
28 €

Du pigeonneau cuit rosé,  
*houmous au sésame, aubergine, jus corsé*  
31 €

Assiette de fromages locaux,  
*confitures maison, fruits secs, miel d'ici*  
10 €

Clafoutis abricots-amandes, *fruits rouges frais et sorbet*  
14 €

Pêche du pays, *blanc-manger, sorbet melon*  
13 €

Schiste de Montner  
*(créé en 2003, mais évolution 2016), chocolat, caramel, praliné...*  
15 €

Soufflé Brûlant-glacé, *aux cerises*  
15 €

montner

Auberge du Cellier  
66720 Montner  
Tél. 04 68 29 09 78  
aubergeducellier.com

## menu **Sant Jaume**

**36 €**

**accord de 3 vins au verre**  
**16 € par personne**

possibilité d'ajouter le fromage  
pour 7 €

Possibilité d'un changement avec un  
supplément de 7€, sauf pour le homard 14€.  
Un seul changement par personne

Un tiramisu de tomates,  
*aux variétés anciennes, tomates séchées et mascarpone*

Tournedos de pintade farcie, *jus réduit aux olives noires et  
purée riche*

Pêche du pays, *blanc-manger, sorbet melon*

---

## menu **Font de la Maine**

**58€**

entrée, poisson ou viande,  
et dessert **49 €**

**accord de 4 vins au verre**  
**21 € par personne**

possibilité d'ajouter le fromage  
pour 7 €

Possibilité d'un changement avec un  
supplément de 7€, sauf pour le homard 12€.  
Un seul changement par personne.

Foie gras mi-cuit maison,  
*truffe d'été tuber aestivum, huile de noisette, parmesan*

Filet de poisson sauvage du moment,  
*beurre au citron confit au sel, tarte fine et courgettes*

Du pigeonneau cuit rosé,  
*houmous au sésame, aubergine, jus corsé*

Clafoutis abricots-amandes, *fruits rouges frais et sorbet*

---

## menu **Menja i calla**

**73 €**

**accord de 6 vins au verre**  
**27 € par personne**

Possibilité d'ajouter le fromage pour 7 €

En six services et en portions dégustation, que vous découvrirez  
au fur et à mesure du repas.

*A commander avant 13h15 et 21h15.*  
**Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la tablée.**

---

## menu **Affaire**

**19 €**

servi au déjeuner, le lundi, jeudi, vendredi et  
samedi (sauf jours fériés).  
Hors table de plus de 10 personnes.

Simple, rapide et **choisi par l'ensemble de la tablée.**

---

Menu enfant à 15 € sur demande  
**Végétariens, allergiques... faites-vous connaître.**  
*Prix nets, taxe et service compris*