



Restaurant - Cuisine d'Auteur

La carte d'Aurélien Braguier

Été 2019

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Thalgott

Sommellerie : Florence Saragoni, Olivia

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

Foie gras de canard mi-cuit marbré à la truffe noire, gel au Pineau des Charentes...

56 €

Duck foie gras half cooked with black truffles, Pineau des Charentes jelly...

Céviche de daurade et fraise gariguette...

€

Sea bream ceviche with "gariguette" strawberry...

38

Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire, caviar osciètre...

50€

Caviar and Black Truffle fried egg...

LA MER - FISH COURSES

Bar rôti, mousseline de courgette et choux fleur à la vanille de Tahiti...

75 €

Roasted sea bass, zucchini and cauliflower muslin with vanilla from Tahiti...

Retour de pêche de petits bateaux...

Fish from small boat fishing...

VÉGÉTARIEN

Mini aubergine rôtie au miso, pickles de carotte jaune au vinaigre de sapin...

29 €

Eggplant roasted with miso, pickles of yellow carrot with fir vinegar...

Tartare de tomate cœur-de-pigeon et cerise, terre d'olive, glace ajo blanco...

35 €

"Cœur-de-pigeon and cerise" tomato tartare, olives crumble, ajo blanco ice cream...

Risotto d'épeautre à la truffe noire... 70
€
Spelt risotto with black truffle...

LA TERRE - MEAT COURSES

Filet de Bœuf « Limousin » maturé 60 jours puis fumé aux herbes de Provence, Légumes du marché, jus réduit... 70
€
Limousin beef fillet matured 60 days then smoked with aromatic herbs. Market vegetables, reduced juice...
* servi avec de la truffe fraiche *Served with fresh truffle on the top* ...98 €

Parmentier de Queue de Bœuf à la truffe noire « tuber mélanosporum »...
98 €
Oxtail stew, mashed potatoes and black truffle Tuber mélanosporum...

**Carré d'agneau, pommes de terre confites à l'huile d'olive bio «Arbequina» d'Alexis Muñoz
abricot rôti au romarin...** 65
€
Rack of lamb, potatoes confit with biologic "Arbequina" olive oil of "Alexis Muñoz", roasted apricot with rosemary...

La sélection de nos maîtres fromagers... 28
€
Our matured fine seasonal cheeses...

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

Chef pâtissier Kévin Gondre

Dessert du moment ... 18
€
Dessert suggestion...

La mûre et le shizo... 20 €
Blackberry and shizo...

La cacahuète et la truffe... 30 €
Peanuts and truffle...

Le melon et l'amande... 25
€
Melon and almond...

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau. Des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts.

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products