



*La maison des Vignes*

Notre cuisine est intégralement faite maison.

Elle respecte la saisonnalité des fruits et des légumes et s'inscrit dans une démarche locavore.

Nous vous souhaitons un très beau moment à la Maison des Vignes.



## MENU À LA CARTE

41.00 € Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert

### LES ENTRÉES

#### **Le Foie Gras 17 €**

Poché au vin chaud, Granny Smith, tuile de pain aux fruits secs, gel de vin rouge

#### **La Burrata 15 €**

Fruits rouges frais, billes de balsamique, oignons aigre doux, gel de basilic

#### **La Chair de Tourteau 17 €**

Mayonnaise fumée, wakamé et salicornes, crémeux petits pois, bouillon au Dashi glacé

### LES PLATS

#### **Le Lieu Jaune de ligne 28 €**

Filet grillé à la plancha, palet de céleri confit vanille, purée de céleri, coques aux agrumes, beurre blanc vanille, gel de fenouil

#### **Le Canard IGP Sud-Ouest 27 €**

Demi-magret snacké, petit épeautre façon risotto, déclinaison de carottes, jus corsé à la moutarde fraîche

#### **Le Bœuf Limousin 28 €**

Filet de bœuf mariné, galet d'oignon confit caramélisé, millefeuille de pommes de terre, Harenga et jaune d'œuf confit, jus de viande

### LES DESSERTS

#### **L'Abricot & le Chèvre de Producteur 11 €**

Financier au miel, quartiers d'abricots rôtis au miel, chèvre frais de Mr. Teulé, tuile au miel, glace abricot

#### **Le Chocolat Valrhona 11 €**

Croustillant chocolat noisette, ganache chocolat Caraïbe, tuile cacao, caramel beurre salé, espuma de lait entier, glace crème fraîche

#### **La Framboise 11 €**

En déclinaison : fraîche, en sponge cake et en sorbet, crémeux chocolat blanc Valrhona Opalys et yuzu, gelée de framboise

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôtelières, Voyageurs

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris.



*La maison des Vignes*

Our cuisine is entirely homemade.

It respects fruits and vegetables seasonality and is part of a locavore approach.

We wish you a wonderful time at Maison des Vignes.



## À LA CARTE MENU 41,00 €

APPETIZER, STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

### STARTERS

#### The Foie Gras 17 €

Poached in mulled wine, Granny Smith apple, dried fruits bread toast, wine jelly,

#### The Burrata cheese 15 €

Fresh red fruits, balsamic vinegar marbles, sweet-and-sour onions, basil jelly

#### The Edible Crab meat 17 €

Smoked mayonnaise, Wakame and salicornias, creamy green peas, Dashi broth iced

### MAIN COURSES

#### The Pollack 28 €

Snacked filet, celery candied with vanilla, celery puree, shells with citrus, vanilla white butter, fennel jelly

#### The Duck IGP Sud-Ouest 27 €

Fried half-breast, einkorn like a risotto, range of carrots, fresh mustard juice

#### The "Limousin" Beef 28 €

Marinated filet, candied and caramelized onions, gratin potatoes, Harenga smoked herring spawn and candied yolk egg, meat juice

### DESSERTS

#### The Apricot and goat cheese

Honey Cake, roasted apricot, goat cheese from Mr.Teulé, honey crispy biscuit, apricot sorbet

#### Valrhona Chocolate

Hazelnuts and chocolate crunchy cake, caraïbe chocolate ganache, chocolate crispy biscuit, salty caramel butter, whole milk foam, fresh creamy ice cream

#### The Raspberry

Fresh fruit, sponge cake and sorbet, white chocolate Valrhona Opalys creamy, yuzu, raspberry jelly

 **Les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôtelières, Voyageurs

Our meat comes from herds born, raised and and slaughtered in France.

The list of allergens can be consulted on request from our teams.

Our prices are indicated including all taxes and service

