L'Art des Mets Restaurant

Le soir et dimanche

Tapas :

- Palette gourmande du jour à picorer (aïoli, calmars, croquettes….)

Ou

- Planche ibérique de charcuterie Pata Negra de belotta

8.00 € (par pers/ min 2)

Entrées

Terrine de foies de volaille, gésiers et pruneaux à l'Armagnac _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9.90 €

Cappuccino de fruits de mer à la Chartreuse, feuilleté haddock aux olives et parmesan _ _ _ _ _ 12.50 €

Les moules farcies au beurre d'ail persillé légèrement citronné _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11.50 €

Croquettes de fromage au Queso Manchego et dés de jambon ibérique _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11.50 €

Saint jacques, crème de potimarron truffée et translucide de céleri _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14.50 €

Brioche en pain perdu cœur coulant d'œuf, espuma de Mona Lisa et caviar perle noir du Périgord 19.50 €

Poissons

Lieu jaune en croute d'herbes , croquettes de couteaux et salsa verde _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23.00 €

Pêche du jour en filet à l'unilatérale, beurre d'ail, grenailles, légumes de saison et écume safranée 22.00 €

Viandes

Brochette ibérique de pluma, chorizo et pressa belota poêlées minute « al plancha » _ _ _ _ _ _ 23.50 €

Crumble en céréale de veau à la sauge, carottes jaunes, laitues et Chimichurri _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21.50 €

Albondigas (boulette de viandes) aux épices, pomme de terre en texture et jus tomaté _ _ _ _ _ _ _ 20.50 €

Epaule d'agneau confite aux fruits sec, pastilla marocain et humus de potimarron à l'orange _ _ _ 22.50 €

Entrecôte en noix persillée d'argentine, gratin dauphinois, aïoli et légumes de saison _ _ _ _ _ _ _ 25.00 €

Desserts

Croustillant aux 3 chocolats _ 8.90 €

Café gourmand (un café servi avec un assortiment de desserts…) _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8.90 €

Tartelette aux pommes en deux cuissons, fenouil confit , chantilly Yuzu et sorbet au thym_ 8.90 €

Riz au lait au chocolat blanc, vanille de Madagascar , chouchou et sorbet coco curry _ _ _ 8.90 €

La grande découverte des vins

Amuses bouches

Cappuccino de fruits de mer à la Chartreuse, feuilleté haddock aux olives et parmesan
« Chardonnay du domaine Thalomies en Bio 2021 »
Ou

<Bruschetta> de Brie de Maux, pommes, miel de mon père et betterave fumée au thym et cumin
« Bermudes du Languedoc en Bio 2021 »

Ou

Terrine de foies de volaille, gésiers confits et pruneaux à l'Armagnac
« Les petits Ducs du pays d'oc en Bio 2020 »

Lieu jaune en croute d'herbes, croquettes de couteaux et salsa verde
« Terassous la réserve en cote Catalane 2021 »
Ou

Epaule d'agneau confite aux fruits sec, pastilla marocain et houmous de potimarron à l'orange
«St Chinian Pêche de lune l'équinoxe 2018 »

Tartelette aux pommes en deux cuissons, fenouil confit , chantilly Yuzu et sorbet au thym

Ou

Riz au lait au chocolat blanc, vanille de Madagascar , chouchoux et sorbet coco curry

Menu à 39 € (entrée + plat + dessert)
accord mets et vin 13 €
accord mets et vin + accord dessert 17 €