

La carte

Entrées

Encornets farcis à la tomate, sauce pimentée	I4€
Mi-cuit de foie gras, gelée au cidre, pomme Topaz	I8€
Pastilla de cuisse de canard, miel et raisins de Corinthe	I4€

Plats

Criée du jour, mangue et patates douces	26€
Filet de canard Burgaud, jus aux parfums de noix, courges	28€
Onglet de boeuf poêlé, sauce au poivre, épinards au beurre noisette	28€
Viande maturée au choix parmi notre sélection, sauce choron, poêlée de légumes et de pommes de terre grenaille	

Fromages et desserts

Chèvre, topinambours rôtis, sauge	I2€
Poire, riz au lait, crumble de pain d'épices	I2€
Profiteroles, crémeux pistache, chocolat, amandes grillées	I2€

Le menu dégustation

60€

Menu en 5 temps - imaginé autour et en fonction des produits de nos producteurs partenaires, laissez-vous surprendre par l'inspiration du chef

Menu servi à l'ensemble de la table, soirs et week-end (sauf dimanche)

Viande maturée

La maturation est un affinage naturel de la viande, réalisé plusieurs semaines en cave contrôlée, qui permet d'en concentrer les saveurs, d'en attendrir la texture et de révéler toute sa profondeur aromatique.

Au Quatorze, nous sélectionnons et faisons maturer nous-mêmes différentes pièces issues de races choisies, dans notre cave de maturation.

Nos viandes sont découpées minute puis cuites à la demande. Après la cuisson elles nécessitent un temps de repos essentiel pour permettre aux chairs de se détendre, préserver toute leur tendreté et révéler pleinement toutes leurs saveurs. Chaque étape demande du temps et ne peut être précipité.

Nos viandes maturées sont accompagnées d'une poêlée de légumes de saison issus de la Ferme du P'tit Pierrot et de pommes de terre grenaille, servies avec une sauce au poivre et une sauce choron.

Côte de boeuf maturée pour deux - environ 800g	72€
T-Bone maturé pour deux environ 800g	74€