

LA ZOOLOGIE



MENU

Tous nos prix sont en euros et incluent la tva et le service.

LA ZOOLOGIE

M E N U

C U R I O S I T É

MAQUEREAU À LA FLAMME
marinade sauce ponzu, coriandre,
petits pois frais

ou

PLEUROTES DU PANICAUT,
ASPERGES DE PAYS

ou

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD
mariné à la vanille de Madagascar,
chutney rhubarbe framboise

POISSON DU JOUR
marinade chimichurri
légumes printaniers

ou

FILET DE RUMSTECK
mariné et fumé maison
réduction de vin de Bordeaux
pommes de terre nouvelles
petits légumes aux ailletts

TARTE CITRON
gel citronné vanille
sorbet yuzu

ou

GOURMANDISE FRAISES DE PAYS
ET RHUBARBE
crème cheese vanille
gel fraise basilic, sorbet fraise

48 EUROS

LA ZOOLOGIE

M E N U

G O U R M E T

CAVIAR BAERI ET VODKA

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD
mariné à la vanille de Madagascar,
chutney rhubarbe framboise

Ou

MAQUEREAU À LA FLAMME
marinade sauce ponzu, coriandre,
petits pois frais

ASPERGES VERTES DE PAYS
saumon fumé maison
crème au poivre Timur

Ou

PLEUROTES DU PANICAUT,
ASPERGES DE PAYS

DOS D'ESTURGEON D'AQUITAINE
poêlé, sauce au vinaigre de fruits
rouges, petits pois frais, jeunes carottes

Ou

PIÈCE DE VEAU
Asperges, morilles, sarrasin aux herbes

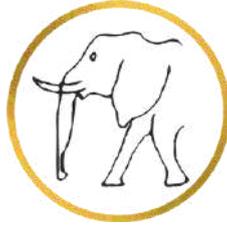
GALAXIE CHOCOLAT ET FRAMBOISE
espuma végétal au chocolat
gel framboise citron vert, sorbet framboise

Ou

SOUPE DE FRAISES DE PAYS
chantilly végétale au combawa

89 EUROS

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table jusqu'à 21 h



ENTRÉES

LA ZOOLOGIE



MAQUEREAU À LA FLAMME
marinade acidulée à la sauce ponzu,
coriandre, petits pois frais

14

PLEUROTES DU PANICAUT
ET ASPERGES DE PAYS

16



ASPERGES VERTES DE PAYS
saumon fumé maison
crème au poivre Timur

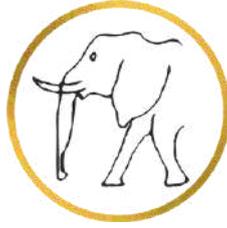
22

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD
mariné à la vanille de Madagascar
chutney rhubarbe framboise

18



Accord parfait
Château de Roumieu 2019
Sémillon
+ 8 eur



PLATS

LA ZOOLOGIE



POISSON DU JOUR

marinade chimichurri, légumes printaniers

22

DOS D'ESTURGEON D'AQUITAINE POÊLÉ

sauce acidulée au vinaigre
de fruits rouges
petits pois frais, jeunes carottes

24

PIÈCE DE VEAU

asperges, morilles, sarrasin aux herbes

29

FILET DE RUMSTECK

mariné et fumé maison, réduction au vin de
bordeaux, pommes de terre nouvelles, petits
légumes aux aillettes (selon saison)

25

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

purée de carottes jaunes à l'écorce de citron,
carottes rôties aux épices, petits pois frais, jus corsé

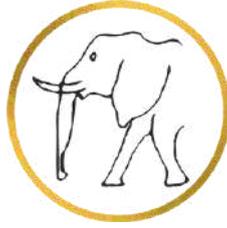
25

SARRASIN ACIDULÉ

légumes printaniers, velouté d'asperges,
huile d'ail des ours

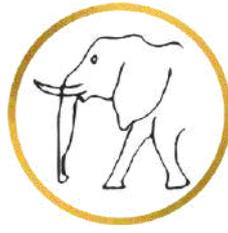
22





LES INCONTOURNABLES

LA ZOOLOGIE



TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS
pommes de terre nouvelles, salade

24

LE BAR RÔTI ENTIER

pommes de terre nouvelles aux ailletts, petits
légumes selon saison, marinade chimichurri
(pour deux personnes)

54



Accord parfait
Château de Respède
Cuvée callipyge 2022
Sémillon sauvignon
8 eur

FROMAGES

DÉCLINAISON DE FROMAGES DE CHÈVRE

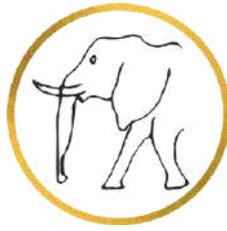
14

Canne lait de chèvre, Tomme de chèvre de Jurançon
Persillé de chèvre, Buche cendrée



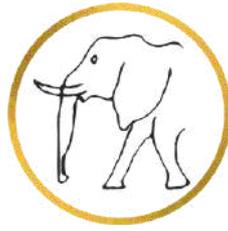
Accord parfait
Sancerre les colinettes 2022
Sauvignon
+ 8 eur





LES DESSERTS

LA ZOOLOGIE



TARTE CITRON

gel citronné vanille, sorbet yuzu

14

GOURMANDISE FRAISES DE PAYS ET RHUBARBE

cream cheese vanille, gel fraise basilic, sorbet fraise

14

GALAXIE CHOCOLAT ET FRAMBOISE

espuma végétal au chocolat

gel framboise citron vert

sorbet framboise

16



SOUPE DE FRAISES DE PAYS

chantilly végétale parfumée au combawa

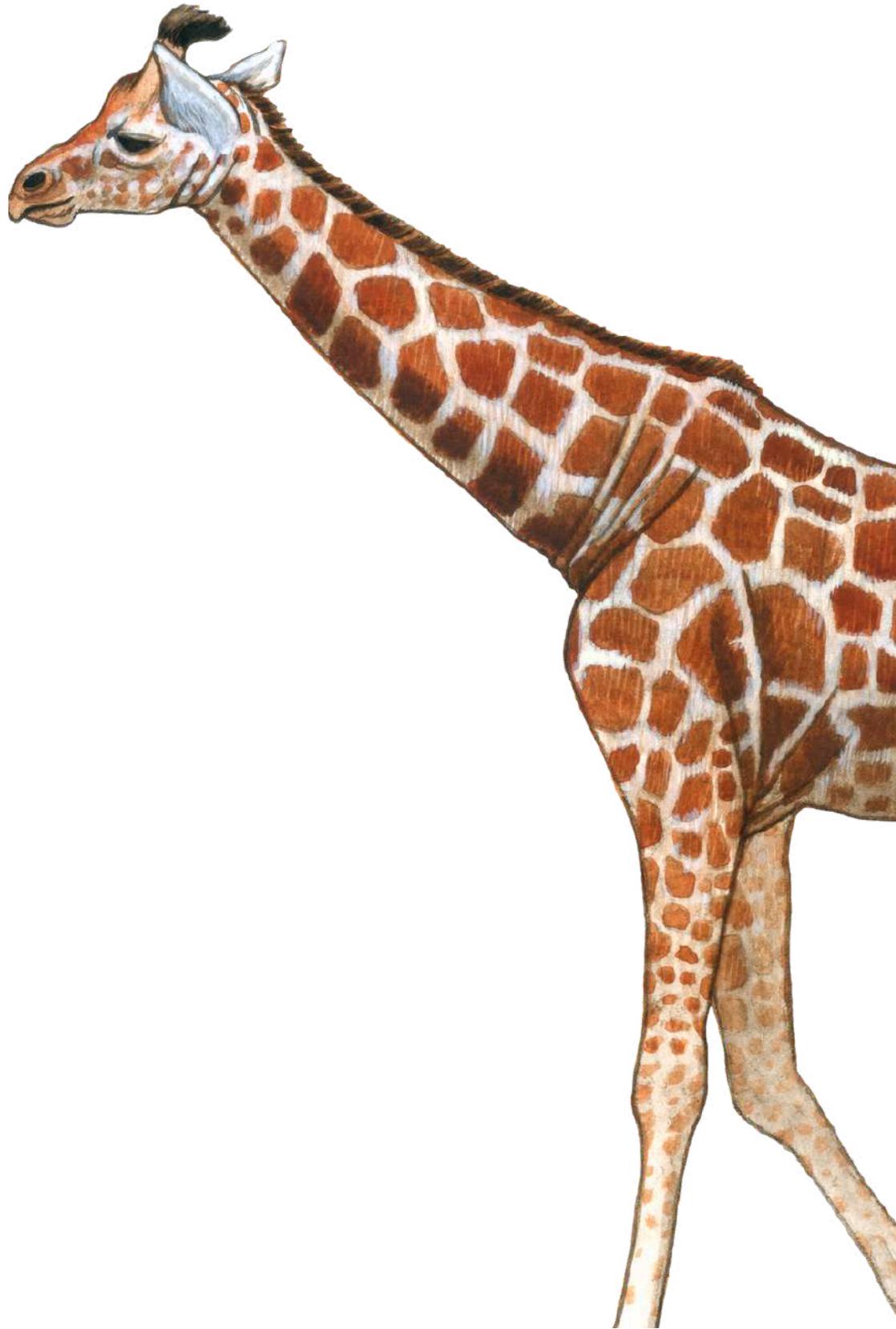
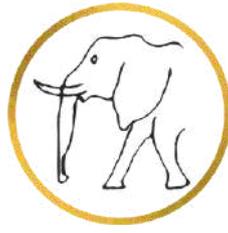
12



CAFÉ TRÈS GOURMAND

14

LA ZOOLOGIE



LA ZOOLOGIE

M E N U C A V I A R

LA PRODUCTION DE CAVIAR EN AQUITAINE A VRAIMENT COMMENCÉ EN 1990 GRÂCE À LA VOLONTÉ DE QUELQUES ENTREPRENEURS PRÉCURSEURS, QUI ONT PROGRESSIVEMENT DÉVELOPPÉ DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE DES ÉLEVAGES D'ESTURGEON ET UN VRAI SAVOIR-FAIRE ; CETTE PRODUCTION DÉPASSE MAINTENANT 42 TONNES PAR AN , DONT PRÈS DE LA MOITIÉ EST EXPORTÉE, ET SA QUALITÉ EST RECONNUE DANS LE MONDE ENTIER.

LA QUASI TOTALITÉ DE CETTE PRODUCTION RESPECTE UNE CHARTE PRÉCISE QUI VISE NOTAMMENT À ASSURER LE RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL DANS LES ÉLEVAGES ET À ALIMENTER LES POISSONS EN COMPOSANTS DE QUALITÉ ET NATURELS.

LE RESTAURANT DE L'HÔTEL LA ZOOLOGIE A CHOISI D'INTÉGRER DANS SA CARTE UNE DÉGUSTATION DU CAVIAR D'AQUITAINE EN PRÉSENTANT DEUX QUALITÉS PRODUITES PAR LA SOCIÉTÉ STURIA ; STURIA EST UN DES PRODUCTEURS LOCAUX RESPECTANT CETTE CHARTE.

IL S'AGIT, DE PLUS, D'UN ACTEUR QUI ASSURE LUI-MÊME ET EN FRANCE, LA TOTALITÉ DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION, EN ÉTANT ÉLEVEUR, PRODUCTEUR, SÉLECTIONNEUR ET AFFINEUR.

BAERRI

LE CLASSIQUE

LE CAVIAR « CLASSIQUE » EST PRODUIT AVEC LES OEUF DE L'ESTURGEON DU MÊME NOM. SA DÉGUSTATION RÉVÈLE DES NOTES BEURRÉES, GOURMANDES, DES SAVEURS IODÉES, ET UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

15 GRAMMES	28€
30 GRAMMES	56€
50 GRAMMES	92€
100 GRAMMES	184€

LE VINTAGE

LE CAVIAR VINTAGE FAIT L'OBJET, COMME C'EST LE CAS POUR LES GRANDS CAVIARS, D'UN AFFINAGE ENTRE 3 ET 10 MOIS , CE QUI CONDUIT LORS DE SA DÉGUSTATION À UNE EXPLOSION DE SAVEURS SUCCESSIVES AVEC NOTAMMENT UN GOÛT IODÉ ET UNE FIN AVEC DES NOTES D'OLIVE NOIRE.

15 GRAMMES	38€
30 GRAMMES	75€
50 GRAMMES	125€
100 GRAMMES	249€

OSCIETRE

L'OSCIETRA

LE CAVIAR OSCIÈTRE EST LUI, PRODUIT AVEC LES OEUF D'UN AUTRE ESTURGEON : L'ACIPENCER GULDENSTAEDTII. IL SE CARACTÉRISE PAR DES NOTES LACTÉES, D'HUILE D'OLIVE, AVEC DES SAVEURS IODÉES ET UNE LONGUEUR EN BOUCHE.

15 GRAMMES	44€
30 GRAMMES	87€
50 GRAMMES	145€
100 GRAMMES	289€

NOS CONSEILS SUR LES DIFFÉRENTS GRAMMAGES ET ACCOMPAGNEMENTS :

15 G (POUR UNE PERSONNE) ET 30 G (POUR DEUX PERSONNES) PEUVENT CONSTITUER UNE ENTRÉE TRÈS FESTIVE; LE CAVIAR EST SERVI AVEC DES BLINIS FAITS MAISON, DE LA CRÈME FRAÎCHE, DES TRANCHES DE CONCOMBRE ET UN VERRE (DEUX AVEC LE 30 G) DE VODKA BELUGA FRAPPÉE.

50 G (POUR UNE PERSONNE) ET 100 G (POUR DEUX PERSONNES) SONT UN VÉRITABLE PLAT ; LE CAVIAR EST DANS CE CAS, SERVI AVEC DES BLINIS FAITS MAISON, DE LA CRÈME FRAÎCHE, DES TRANCHES DE CONCOMBRE, DES TRANCHES DE POMME DE TERRE TIÈDE, UN OEUF À LA COQUE (DEUX POUR 100 G), DEUX VERRES DE VODKA BELUGA FRAPPÉE.

Tous nos prix sont en euros et incluent la tva.

LA ZOOLOGIE

