

— ◆ —
LES ENTRÉES

Bavarois de légumes, pesto maison	11 €
Tomate rôtie, crémeux burrata, pignons de pin torréfiés	12 €
Saumon gravlax, émulsion fromage frais aux herbes	13 €
Petite maraîchère du Quercy, magret de canard fumé et gésier confits	13 €

— ◆ —
LES PLATS

Pêche du jour, sauce aux agrumes	26 €
Filet de veau, crème des sous bois	26 €
Poire de bœuf, sauce au foie gras	28 €
Souris d'agneau confite, miel et thym,	29,50 €

Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati ou écrasé de pommes de terre et de légumes du marché

— ◆ —
LES FROMAGES

Fromage blanc et coulis de fruits rouges	6 €
Assiette de fromages du terroir	8 €

— ◆ —
LES DESSERTS

Ananas rôti aux épices douces, tuile noix de coco, crème glacée vanille	11 €
Baba au rhum, crème montée vanille	11 €
Nougat glacé abricots confits et fruits secs torréfiés	12 €
Nid de mousse chocolat, dacquoise et crème glacée thé matcha	13 €