



CARTE D'HIVER

LES ENTRÉES

Chèvre chaud toasté, jeunes pousses et vinaigrette au miel	10€
Crèmeux de butternut, girolles en persillade	11€
Petite maraichère du Quercy, magret de canard et gésiers confits	12€

LES PLATS

Harmonie de polenta rôtie, légumes grillés, champignons sur un lit de potimarron	22€
Paleron de bœuf en cuisson douce, jus corsé, pomme de terre en gratin	25€
Pêche du marché, pointe de pesto, risotto crémeux et légumes croquants	25€
Rumsteak sauce aux morilles, pomme de terre en gratin <i>(uniquement à la carte)</i>	28€

LES FROMAGES

Faisselle, coulis de fruits rouges	6€
Fromages secs	8€

LES DESSERTS

Nougat glacé, coulis fruits exotiques	8.50€
Tiramisu au café	9€
Nid de mousse au chocolat, dacquoise amandes, sorbet verveine <i>(merci de le demander à la prise de commande)</i>	12€



NOS FORMULES DU SOIR

du lundi au jeudi

38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

29.50€

ENTRÉE / PLAT
ou
PLAT / DESSERT



12€

MENU ENFANT

Boeuf braisé
Gratin de pomme de terre
Glace