



CARTE D'HIVER

LES ENTRÉES

Chèvre chaud toasté, jeunes pousses et vinaigrette au miel 10€

Crèmeux de butternut, girolles en persillade 11€

Petite maraîchère 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 (uniquement à la carte) 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 12€

(merci de le demander à la prise de commande)



NOS FORMULES DU SOIR

du lundi au jeudi

38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

29.50€

ENTRÉE / PLAT

ou

PLAT / DESSERT

12€

MENU ENFANT

Bœuf braisé
Gratin de pomme de terre
Glace