

CARTE DE PRINTEMPS

LES ENTRÉES

Tomate rôtie, crémeux burrata, pignons de pin torréfiés	10€
Velouté de petits pois à la menthe, féta et noisettes grillées	11€
Tartare de saumon au citron vert, concombre et aneth	12€
Petite maraîchère du Quercy, magret de canard et gésiers confits	12€

LES PLATS

Risotto crémeux aux champignons forestiers, touche de parmesan	22€
Suprême de poulet rôti, réduction de Porto, purée de carottes nouvelles	25€
Pêche du marché, risotto aux agrumes et légumes printaniers	26€
Filet de bœuf, sauce aux morilles sauvages, pommes de terre grenailles <i>(uniquement à la carte)</i>	31.50€

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Tartelette fine à la praline rose, glace au yaourt	11€
Vacherin glacé, fraise Senga Sengana / pistache, meringue croquante	12€
Caprice de chocolat, mousse chocolat lait praliné, financier cacao, glace chocolat noir	12€

(merci de le demander à la prise de commande)

NOS FORMULES DU SOIR

38€

MENU DU CHEF

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Chaque jour, notre chef vous propose
un menu découverte aux saveurs gourmandes

du lundi au jeudi hors jours fériés

12€

MENU ENFANT

Steack haché, pommes de terre sautées et
légumes
Glace