

Cette carte est un
exemple.
Elle évolue très régulièrement
et suit la saison.

Ce déjeuner, le chef vous propose sa cuisine d'avril...

l'entrée

Premières asperges de Cajarc juste saisies au beurre d'herbes,
médailillon de foie gras à la poudre de petit épeautre torréfié

~

le plat terre

Pièce de canard cuite lentement au miel du Causse,
condiment fraîcheur de pois gourmands

~

le plat mer

Filet de coeur de cabillaud rôti au fruité noir des Baux de Provence,
crème légère de crustacés

~

l'affiné cuisiné

Rocamadour bio de la ferme de la Hulotte en signature maison

~

la douceur de fin repas

Ananas « de olla » aux épices du Mexique, tuile craquelée de tortilla,
équilibre instable autour du citron et du maïs

Menus

Nos menus du déjeuner sont servis avec bouchées d'accueil et mise en bouche.
Les accompagnements de plats suivent l'avancement de la saison et le retour du marché.

déjeuner essentiel • l'entrée, un plat ou un plat, le dessert - 30 -

déjeuner plaisir • l'entrée, un plat terre ou mer, le dessert - 42 -

déjeuner gourmand • l'entrée, le plat mer ou terre, l'affiné cuisiné, le dessert - 52 -

À la carte: l'entrée ou le dessert - 14 - / le plat mer ou terre - 23 - / le fromage - 12 -

L'initiation aux saveurs (menu enfant - 10 ans) - un plat, un dessert, une boisson - 16 -

L'accord mets et vins: 3 séquences (de 12cl) - 23- / 4 séquences (de 10cl) - 28- / 5 séquences (de 8cl) - 32-