

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 - 28 -

*déjeuner plaisir* • l'entrée, un plat terre ou mer, le dessert - 37 -

*déjeuner gourmand* • l'entrée, le plat mer ou terre, l'affiné cuisiné, le dessert - 45 -

À la carte: l'entrée ou le dessert - 12 - / le plat mer ou terre - 21 - / le fromage - 9,50 -

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-