

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

Ce déjeuner, le chef vous propose...

Mise en bouche

Entrée

Copeaux de foie gras aux graines torréfiées,
jaune fermier confit à l'huile d'olive du Lot

Plats

Carré de porc noir du Verdier de Cajarc laqué au miel sauvage, jus de cuisson lié à la tomate confite
ou
Dos de cabillaud rôti au fruité noir, crème légère de crustacés

Fromage

Rocamadour bio en signature maison, toasté sur pain brioché par nos soins

Dessert

Comme un Paris-Brest revisité à la crème onctueuse au safran du Quercy

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 27 -

Entrée / Plat / Dessert - 36 -

Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 42 -

À la carte: Entrée ou Dessert -11- / Plat: -19.50- / Fromage: -7.50-

La Bistronomie du Jour

Carpaccio de boeuf au condiment fraîcheur

Suprême de volaille cuit lentement à l'estragon, jus réduit à l'orange

Pavlova traditionnelle aux fruits rouges

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 19 -

Entrée / Plat / Dessert - 24 -

Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 30 -

Individuellement: Entrée, Fromage ou Dessert du jour: - 7.50- / Plat du jour: -14.50

Vins sur mesure

Classique (3 verres de 12cl) - 23- / Découverte (4 verres de 10cl) - 28-

L'initiation aux Saveurs

Réservé aux enfants de moins de 12 ans - 15-

Entrée surprise / Plat au choix / Dessert surprise

Prix nets TTC - Tarifs exprimés en euros.

*Nos plats sont réalisés sur place à base de produits frais. Ils sont proposés avec les accompagnements du jour selon la saison et le retour du marché.
Nous privilégions une production locale. Nos viandes bovines sont garanties « Origine France ».*