

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

Le chef vous propose le menu du dimanche

47€/pers. (ou 43€ hors fromage)

Mise en bouche

Entrée

Pièce de foie gras à la poudre de petit épeautre torréfié,
premières asperges de pleine terre de saison

Plats

Filet de coeur de cabillaud rôti au fruité noir des Baux de Provence,
pois blond de Planèze en jardinière de légumes,
crème légère de crustacés

ou

Veau cuit lentement au romarin, risotto « cacio e pepe »,
jus de cuisson de cueillette de morille

Fromage

Rocamadour bio de la ferme la Hulotte sur pain brioché gourmand,
perles de safran du Quercy

Desserts

L'ananas « de olla » aux épices de Mexique, tuile craquelée,
équilibre instable autour du citron

L'Accord Mets et Vins

des belles cuvées de notre cave pour sublimer votre menu étape par étape

3 séquences (de 12cl) - 23- / 4 séquences (de 10cl) - 28- / 5 séquences (de 8cl) - 32-

Nos menus du dimanche 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.