

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

Ce déjeuner, le chef vous propose le menu du dimanche

44€/pers. (ou 39€ hors fromage)

Mise en bouche

Entrées

Ceviche de cabillaud parfumé à la coriandre et à l'aneth
crème de guacamole

ou

Assiette estivale à la cueillette au jardin du bord du Lot,
oeuf confit sur pain bun vapeur

Plats

Veau d'Aveyron cuit lentement et en enrobé de sarrasin,
pulpe d'ail confit

ou

Merlu sauvage rôti au fruité noir,
crème de crustacés

Fromage

Rocamadour bio en signature maison, toasté sur pain brioché par nos soins,
perles de safran du Quercy

Desserts

Baba au rhum traditionnel,
crème onctueuse au moka blanc

L'Accord Mets et Vins

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

Accord Classique : 3 verres de 12cl
(étapes entrée, plat et dessert) – 23€

Accord Découverte : 4 verres de 10cl
(étapes entrée, plat, fromage et dessert): - 28€