

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

## Ce dîner, le chef vous propose...

mise en bouche / prélude

---

dégustation / entrée découverte

La truite  
*mi-cuite à l'huile d'ylang-ylang, duo de crèmes onctueuses*

---

demi-plat / entrée classique

Le foie gras  
*en copeaux fins et aux graines torréfiées, jaune d'oeuf fermier confit au gras de canard*

---

plats / « mer » ou « terre »

Le dos de cabillaud  
*rôti au beurre de café et safran du Quercy, riz noir vénéré*

ou

Le boeuf  
*cuit lentement et fini à la cendre, condiment fraîcheur*

---

fromage / l'affiné cuisiné

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

---

dessert / douceur de fin repas

Le Citron  
*au jeu de textures, nuage frais de basilic*

---

### En menu...

*Essentiel* - la dégustation, le demi- plat, le dessert - 35 -

*Déclinaison* - la dégustation, un plat, le dessert - 45 -

*Inspiration* - le demi-plat, un plat, le dessert - 49 -

*Intense* - la dégustation, le demi-plat, le plat, le dessert - 56 -

### À la carte...

*La dégustation* - 9.5 - / *Le demi-plat* - 16 - / *Le plat* - 29 - / *Le fromage* - 8 - / *Le dessert* - 12 -

### L'accord mets et vins...

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