

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

## Ce dîner, le chef vous propose...

*mise en bouche / prélude*

---

*dégustation / l'entrée découverte*

*Les Coques  
en marinière sur velours de topinambours, bun vapeur aux herbes, premières asperges de Cajarc*

---

*demi-plat / l'entrée classique*

*Le Boeuf  
race Aubrac, comme un tartare aux notes de noix et de poivre Timut, mesclun d'herbes fraîches, toast de pain de sarrasin*

---

*plats / entre mer ou terre*

*Le Thon  
juste snacké, parfums de citronnelle et gingembre, riz noir aux petits légumes*

*ou*

*Le Porc Noir  
laqué au miel du Causse, millefeuille de pomme de terre, pulpe de panais au curcuma frais*

---

*fromage / l'affiné cuisiné*

*Le Rocamadour  
en mousse délicate, truffe noire à la râpe, pain brioché par nos soins*

---

*dessert / la douceur de fin repas*

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

---

### En menu...

*Essentiel - la dégustation, le demi- plat, le dessert - 34 -*

*Déclinaison - la dégustation, un plat, le dessert - 44 -*

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

*Intense - le demi-plat, les deux plats, le dessert - 59 -*

### 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- / Intense (6 verres de 8cl) - 36-*