

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

Ce déjeuner, le chef vous propose...

Mise en bouche

Entrée

Carpaccio de foie gras aux graines torrifiées,
oeuf confit, pulpe de topinambours

Plats

Veau d'Aveyron cuit lentement au beurre de citron et coriandre,
jus corsé à la truffe noire

ou

Merlu sauvage fumé au bois de pommier,
crème de safran du Quercy

Fromage

Rocamadour rôti au miel du Causse sur pain brioché par nos soins

Dessert

Millefeuille craquelé autour du chocolat et de la vanille de Madagascar

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 26,50 -

Entrée + Plat + Dessert - 35 -

Entrée -10,50- / Plat: -18,50- / Fromage: -6,50- / Dessert: -10,50-

Bistronomie du jour...

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 19 -

Entrée + Plat + Dessert - 22 -

Entrée du jour -6,50- / Plat du jour: -14,50- / Dessert du jour: -5,50-

Pour vos déjeuners de travail ou entre amis,
l'Allée des Vignes vous propose son menu du jour. Servie le midi du jeudi au samedi,
cette Formule est renouvelée quotidiennement selon les produits du marché et les
disponibilités de nos producteurs.

L'initiation aux saveurs...

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

Une entrée surprise ,

un plat au choix, un dessert surprise -15-

Nos plats sont réalisés sur place à base de produits frais.
Ils sont accompagnés des légumes du jour, selon la saison et le retour du marché.
Nous privilégions une production locale. Nos viandes bovines sont garanties « Origine France ».