

Menu à 34 euros avec dessert
ou 39 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert

Entrées

Filet de truite en mosaïque d'asperges

Pousse d'épinards et sauce mangue passion 16 €

Ou

Jaune d'œuf milanaise, champignon farcie

Blanc à la ciboulette et Jus de viande 16 €

Ou

Salade tout canard

Gésiers, jambon de canard et terrine de canard au foie gras 16 €

Plats

Dorade sébaste panée à la chapelure Panko

Et Curry de légumes 20 €

Ou

Pièce de porc label rouge de Mr Coste à Anthé

Sauce charcutière et légumes du moment 20 €

Ou

Cassoulet du Chef

Saucisse de Toulouse et confit de canard 20 €

Desserts

Pavlova aux fraises

crème légère à la vanille et brunoise de mangues 12 €

Ou

Choux craquelin pistache

crème légère aux éclats de pistaches et praliné pistaches 12 €

Ou

Le citron vert

Ganache montée citron vert, gelée citron confit et glace au fromage blanc citron vert 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, fraise, mangue et agrumes 10 €

Ou

Assiette de fromages

Fromage de vache bio de chez Pozzer,
rocamadour de la ferme de Laspeyrière et fromage de Sophie Poux à Lacour de visa 11 €

Menu à 46 € avec dessert
52 € fromage et dessert
Ou Prix à la carte en vert

Entrées

6 Huitres fines de Courpron 14 € les 12 huitres 28 €

Ou

Foie gras de canard préparé par ma mère Françoise

Rhubarbe et compotée d'oignons 19 €

Ou

Risotto aux asperges vertes et croustillant de gambas

Sauce aux crustacés et émulsion de parmesan 19 €

Ou

Foie gras poêlé aux sésames (supl 5 €)

Jus de viande et asperges vertes de Mr et Madame Roux à Lacour de visa 24 €

Plats

St Jacques snackées

Sauce soja agrumes, purée de petits pois et carottes glacées au cumin 26 €

Ou

Gigot d'agneau du Quercy

Pomme dauphine, jus d'agneau à la moutarde à l'ancienne et romarin 26 €

Desserts

Pavlova aux fraises de Arnaud Vaccari à Cuzorn

crème légère à la vanille et brunoise de mangues 12 €

Ou

Choux craquelin pistache

crème légère aux éclats de pistaches et praliné pistaches 12 €

Ou

Le citron vert

Ganache montée citron vert, gelée citron confit et glace au fromage blanc citron vert 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, fraise, mangue et agrumes 10 €

Ou

Assiette de fromages

Fromage de vache bio de chez Pozzer,
rocamadour de la ferme de Laspeyrière et fromage de Sophie Poux à Lacour de visa 11 €

Menu végétarien et Végan

29 euros

Entrées

Œuf milanaise sur son champignon farci

Plat

Assiette de légumes du chef
Suivant les saisons

Desserts au choix de la carte

MENU DÉGUSTATION

À 59 EUROS OU 65 EUROS AVEC LE FROMAGE

ACCORD METS ET VINS : 3 VERRES 24 EUROS OU 5 VERRES 36 EUROS

BALADE GASTRONOMIQUE SURPRISE

DÉCOUVERTE PAR LE CHEF DE PLUSIEURS PLATS DE LA CARTE DU RESTAURANT

MISE EN BOUCHE

PRÉ-ENTRÉE

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

DESSERT

Pour faire comme les grands menu demi portion à 22 euros

Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans

Entrées

Filet de truite en mosaïque d'asperges

Pousse d'épinards et sauce mangue passion

Ou

Jaune d'œuf milanaise, champignon farcie

Blanc à la ciboulette et Jus de viande

Ou

Salade tout canard

Gésiers, jambon de canard et terrine de canard au foie gras

Plats

Dorade sébaste pannée à la chapelure Panko

Et Curry de légumes

Ou

Pièce de porc label rouge de Mr Coste à Anthé

Sauce charcutière et légumes du moment

Ou

Cassoulet du Chef

Saucisse de Toulouse et confit de canard

Desserts

Pavlova aux fraises

crème légère à la vanille et brunoise de mangues

Ou

Choux craquelin pistache

crème légère aux éclats de pistaches et praliné pistaches

Ou

Le citron vert

Ganache montée citron vert, gelée citron confit et glace au fromage blanc citron vert

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, fraise, mangue et agrumes

Ou

Assiette de fromages

Fromage de vache bio de chez Pozzer,
rocamadour de la ferme de Laspeyrière et fromage de Sophie Poux à Lacour de visa

Menu Enfant à 12 euros

Jusqu'à 10 ans

Entrées

Pâté-saucisson

Ou

Crudités

Plats

Steak haché garni

Ou

Saucisse garnie

Desserts

Glace 1 boule
(Vanille ou chocolat)



Menu du jour à **20 euros**

Entrée plat dessert

Seulement le midi

du Mercredi au vendredi