

Menu à 36 euros avec dessert
ou 42 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert

Entrées

Accras de morue

Sauce barbecue et chou Pomme mariné 16 €

Ou

Œuf bio parfait surprise de la ferme de Chales

Purée de courgettes, chorizo de Mr Coste à Anthé et espuma de merguez 16 €

Plats

Magret grillé de la famille Magrau

Sauce laquée, pomme de terre du Breilan et légumes du moment 21 €

Ou

Filet de truite fumée

Sauce passion, pomme de terre grenaille et petits légumes 21 €

Desserts

La cerise

Mousse cerise griotte, griotte flambée au kirch, cerise fraiche

Et crème glacée chocolat 12 €

Ou

Tartelette cacao

Streusel cacao, gianduja, noisettes torréfiées, crème montée noisette et praliné 12 €

Ou

Pavlova

Meringue tendre, crème légère vanille, compote de fraise rhubarbe et fraise fraiche 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

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

Foie gras de canard
De la famille Magrau à Caze-Mondenard
Confiture de cerises et éclats de pistaches 19 €
Ou
Céviché de dorade royale
Courgettes marinées de madame Lecorre à Courbiac 19€

Plats

Filet de Maigre rôti
Sauce vierge et légumes du moment 29 €
Ou
Côte de veau grillée au barbecue
Sauce à l'ancienne, légumes du moment et pomme de terre du Breilan 29 €

Desserts

La cerise
Mousse cerise griotte, griotte flambée au kirch, cerise fraîche
Et crème glacée chocolat 12 €
Ou
Tartelette cacao
Streusel cacao, gianduja, noisettes torréfiées, crème montée noisette et praliné 12 €
Ou
Pavlova
Meringue tendre, crème légère vanille, compote de fraise rhubarbe et fraise fraîche 12 €
Ou
Assiette de glaces et sorbets
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, fraise 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

29 euros

Entrée

Chou pomme mariné

Sauce Péruvienne, coriandre, lait coco...

Plats

Œuf parfait

Purée de courgettes et brunoise de courgettes Madame Lecorre

Ou

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 23 euros
Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans

Entrées

Accras de morue

Sauce barbecue et chou mariné

Ou

Œuf bio parfait surprise de la ferme de Chales

Purée de courgettes, chorizo de Mr Coste à Anthé et espuma de merguez

Plats

Magret grillé de la famille Magrau

Sauce laquée, pomme de terre du Brelan et légumes du moment

Ou

Filet de truite fumée

Sauce passion, pomme de terre grenaille et petits légumes

Desserts

La cerise

Mousse cerise griotte, griotte flambée au kirch, cerise fraîche

Et crème glacée chocolat

Ou

Tartelette cacao

Streusel cacao, gianduja, noisettes torréfiées, crème montée noisette et praliné

Ou

Pavlova

Meringue tendre, crème légère vanille, compote de fraise rhubarbe et fraise fraîche

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, fraise 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 14 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 **22 euros**

Entrée plat dessert

Seulement le midi

du Mercredi au vendredi

