

Menu (entrée, plat, dessert) : 30 euros Ou plats à la carte à choisir ci-dessous

Entrées

Fondant de chèvre Rocamadour soufflé, vinaigrette au miel et cumin	12 euros
Asperges blanches de la plaine, sauce mousseline aux herbes	12 euros
Ravioles de cèpes de nos sous-bois, cœur de laitue au soja et huile de noix	12 euros
Foie gras de canard mi-cuit maison, compotée d'aubergines aux épices douces (supplément de 4 euros dans le menu)	17 euros
Marbré de pigeon aux noisettes, condiment acidulé	14 euros

Plat principal

Magret de canard rôti sur la peau, sauce Bordelaise et crème de foie gras	20 euros
Mignon et pied de porc confits , rôtis aux écorces de pamplemousses	19 euros
Filet de truite de Borrèze doré au beurre, homardine de rivière et huile de cresson	19 euros
Souris d'agneau mijotée longuement, jus réduit à l'estragon et abricots moelleux	22 euros

Dessert

Poire et pruneaux pochés à la cannelle	6 euros
Duo de fromages accompagné d'une salade à l'huile de noix	6 euros
Fondant au chocolat et framboises à la fève de tonka	6 euros
Tarte fine aux pommes caramélisées (à commander en début de repas)	6 euros
Chibouste rhum « Negrita » et fraises marinées à la menthe fraîche	6 euros

Tous les plats que nous proposons sont «faits maison »
Taxe et service compris