

MENU – CARTE du MOMENT

Entrée + Plat + Dessert = 33 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 36 €

Entrée + Plat = 28 € Plat + Dessert = 26 € Plat + Fromages = 29 € Entrée + Dessert = 21 €
Entrée = 15 € Plat = 20 € Dessert = 10 € Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LE ROYAL DE LEGUMES DE SAISON

« Aux Courgettes et au Saumon Fumé de la Cheffe »

OU

LA SALADE DU MOMENT

« Petits Cannellonis de Poivrons Doux Farcis à la Duxelles de Champignons;
Fines Lamelles de Betterave et Crème glacée au Cabécou »

LE MEDAILLON DE VEAU DE L'AVEYRON

« Taillé dans la Longe, Sauce Aigre-Douce et Compote de Fruits Secs »
« Veau Origine France – Ets Bousquet à La Primaube – Aveyron » «

OU

LE FILET DE LIEU JAUNE

« Raviole de Blettes Fraîches, Sauce Flambée au Pastis de Souillac »

OU

LA SUGGESTION DU JOUR

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU

LE DESSERT AU CHOIX ci-dessous

Dessert à Commander en Début de Repas

L'Entremet Meringué au Mascarpone et Premières Fraises
Sorbet au Citron Vert et Gingembre Confit

Le Délice Glacé à la Liqueur Fraîche aux Arômes de Menthes
« Liqueur Le Green par Louis Roque »

Le Gâteau au Chocolat Noir Guayaquil
Et son Coulis à l'Orange Sanguine

L'Assiette de Fraises Fraîches du Pays au Sucre ou Chantilly
« Mr & Mme Bordes, Producteur à Saint-Chamarand »