

Menu à 33 euros avec dessert
ou 39 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert

Entrées

Gâteau d'aubergines

Farci à la duxelle de champignons et chair à saucisse, sauce de tomates **15 €**

Ou

Carpaccio de dorade

Huile d'olive, jus d'agrumes, cacahuètes grillées et courgettes marinées **15 €**

Ou

Salade tout canard

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

Plats

Pièce de porc label rouge

de Mr Coste à Anthé, Basquaise et pomme de terre du breilan **19 €**

Ou

Dos de lieu

Sauce vierge, tapenade et légumes du moment **19 €**

Ou

Magret de canard

sauce barbecue, pomme de terre du Breilan et légumes du moment **19 €**

Desserts

L'abricot....

crème légère à l'abricot frais, brunoise d'abricots rôtis au romarin
et son sorbet verveine abricots **12 €**

Ou

Pavlova fruitée

Meringue, crème montée vanille, confit fruits exotiques et fruit du moment **12 €**

Ou

Illusion chocolatée

Ganache montée chocolat, cœur coulant praliné noisette et
son sorbet agrumes **12 €**

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, abricot verveine, fraise et agrume **10€**

Ou

Assiette de fromages, vache bio de chez Pozzer et rocamadour **10 €**

Menu à 45 € avec dessert
51 € fromage et dessert
Ou Prix à la carte en vert

Entrées

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

Ou

Foie de canard préparé par ma mère Françoise
compotée d'oignons et sorbet pêche **19 €**

Ou

Carpaccio de thon aux pêches

Sauge, huile d'olive, vinaigre balsamique et courgettes marinées de madame
Lecorre **19 €**

Plats

Dos de cabillaud

Sauce américaine, Espuma de rouille et caviar d'aubergines à l'ail noir **26 €**

Ou

Pièce de bœuf

Condiment grenoblois et légumes du moment **26 €**

Desserts

L'abricot....

crème légère à l'abricot frais, brunoise d'abricots rôtis au romarin
et son sorbet verveine abricots **12 €**

Ou

Pavlova fruitée

Meringue, crème montée vanille, confit fruits exotiques et fruit du moment **12 €**

Ou

Illusion chocolatée

Ganache montée chocolat, cœur coulant praliné et son sorbet agrumes **12 €**

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, abricot verveine, fraise et agrumes **10 €**

Ou

Assiette de fromages, vache bio de chez Pozzer et rocamadour de la ferme de
Laspeyrières **10 €**

Menu végétarien et Végan

29 euros

Entrée

Flan de courgettes de Mme Lecorre à Courbiac

Sauce tomate

Plats

Tofu poêlé

Vinaigre balsamique et légumes du moment

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 34 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

Gâteau d'aubergines

Farci à la duxelle de champignons et chair à saucisse, sauce de tomates

Ou

Carpaccio de dorade

Huile d'olive, jus d'agrumes, cacahuètes grillées et courgettes marinées de madame Lecorre

Plats

Pièce de porc label rouge

de (Mr Coste à Anthé) Basquaise et pomme de terre du breilan

Ou

Dos de lieu

Sauce vierge, tapenade et légumes du moment

Ou

Magret de canard

sauce barbecue, pomme de terre du Breilan et légumes du moment

Desserts

L'abricot

crème légère à l'abricot frais, brunoise d'abricots rôtis au romarin
et son sorbet verveine abricots

Ou

Pavlova fruitée

Meringue, crème montée vanille, confit fruits exotiques et fruit du moment

Ou

Illusion chocolatée

Ganache montée chocolat, cœur coulant praliné noisette et
son sorbet agrumes

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, abricot verveine, fraise et agrumes

Ou

Assiette de fromages, vache bio de chez Pozzer et rocamadour de la ferme de Laspeyrières

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

