



Suggestions :

Ardoise de charcuterie : 7€

Terrine « Du Chef » à l'Agneau confit, légumes en Aigre-Douce : 7€

« Le Géron Dadine »

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert 34€

Menu Entrée, Plat et Dessert 42€

*Thon Rouge de nos Côtes façon « Tataki » au Sésame grillé
Crèmeux anisé et compotée de petit chou aux Algues.*

ou

*Foie Gras poêlé de la Ferme de Bouyssou,
Patate douce à la Vanille Bourbon
et pomme Belchard pochée au Safran du Quercy*



*Pavé de Cabillaud Snaké,
Salade de Fenouil et pois gourmand, coques et noisette Torréfiée, sauce à l'encre*

ou

*Souris d'Agneau de « 7 Heures » Infusée à la Baie de Sancho,
Eclats de Pistache et Boulgour épicé. Jus Réduit.*



*Abricot Lotois rôti au romarin, Crumble de céréale
Glace à la Lavande de notre Jardin*

ou

*Cerise pochée aux épices,
Florentin croustillant et glace au lait d'amande.*

Assortiment de 3 fromages affinés par Mr Marty et leurs condiments : 7€

Le chariot : 9€



*Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte
Viande d'origine France
Prix net TTC*