

Carte de Saison

Entrées

Fricassée de calamars, épinards & émulsion au curcuma <i>Fricassée de calamars poêlés, tombée d'épinards au beurre & émulsion au curcuma</i>	14,00 €
Risotto aux asperges vertes & Saint Jacques rôties <i>Risotto crémeux & asperges vertes, Saint Jacques grillées</i>	15,00 €
Foie gras de canard mi-cuit au magret séché <i>Foie gras de canard mi-cuit fait maison, enroulé de magret de canard séché & marmelade de fraise</i>	17,00 €

Plats

Galette de pois chiche & fricassée de légumes rôtis <i>Galette moelleuse aux pois chiche & fricassée de légumes rôtis</i>	17,00 €
Magret de canard & mille feuilles de patate douce <i>Magret de canard de la ferme des Boutières (creysse, 7km) & mille feuilles de patate douce</i>	22,00 €
Pavé de truite poêlé & wok de légumes croquants <i>Pavé de truite poêlé & wok de légumes croquants</i>	21,00 €
Filet de caille rôtie, embeurrée de chou rouge & jus à la truffe <i>Filet de caille rôtie, embeurrée de chou rouge & jus à la truffe</i>	23,00 €

Fromages

Déclinaison de Rocamadour (chaud au miel, crémeux & caillé aux fines herbes) <i>Servi chaud au miel de Montvalent, Rocamadour crémeux & caillé de Rocamadour aux fines herbes</i>	7,00 €
Assiette de fromages Régionaux <i>AOC Rocamadour, Saint Nectaire fermier & Cantal Entre-Deux</i>	9,00 €

Desserts

Pavlova glacée aux myrtilles sauvages & Lavande de Martel	10,00 €
<i>Pavlova glacée aux myrtilles sauvages, compotée & Lavande de Martel</i>	
Tartelette meringuée au citron Caviar & sorbet citron vert	11,00 €
<i>Tartelette meringuée au citron Caviar & sorbet citron vert</i>	
Macaron à la rhubarbe, ganache chocolat blanc & poivre de Sichuan	11,00 €
<i>Macaron à la rhubarbe, ganache chocolat blanc & poivre de Sichuan</i>	