Carte et Menu

Notre carte évoluant au fil des saisons, la carte ci dessous est donnée à titre d'exemple

Nos formules

Entrée + Plat + Dessert	36,00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29,00 €

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit aux figues, crème de pruneaux au balsamique *(supp. de 5 euros dans la formule / le menu)*	9,00 €
Dorade marinée à l'huile de noix, épice Cajun, mousse de chèvre, piments, mayonnaise gingembre	9,00 €
Oeuf de 6 à la crème d'asperge de chez Vincent, parmesan en tuile au masalé	9,00 €

Plats

Demi magret de canard rôti aux fraise de Nabirat	20,00 €
Filet de julienne sauce combawa	20,00 €
Plat du jour à l'ardoise	0,00 €

Desserts

Tarte feuilletée aux fraises, crème au gingembre	9,00 €
Pavlova Sarlanoix, noix torréfiées, sorbet vieille prune de Souillac	9,00 €
Glaces au choix	0,00 €
Dessert du jour à l'ardoise	0,00 €
Assiette de fromages (3 fromages)	9,00 €