

MENU 32€

(les soirs et week-end)

LES ENTREES

*Carpaccio de St-Jacques façon "ceviche",
tartare de fraises au balsamique*

ou

*Cheese-cake salé au caillé de chèvre de chez « Barbarou »,
légumes du soleil marinés au basilic et pesto vert*

ou

*Taboulé libanais (boulgour),
samoussa aux légumes et mesclun de salade*



LES PLATS

*T-bone de Veau , sauce moutarde violette de Brive et
gratin de pommes de terre légèrement truffé*

ou

*Tournedos de magret de canard, sauce Câline,
écrasé de patates douces au cumin
(Supp. 5€ façon Rossini)*

ou

*Escalope de saumon à l'unilatéral,
risotto crémeux et sauce Meurette*

LE FROMAGE (+ 4€)

*Rocamadour A.O.P fermier « Chez Barbarou »,
confiture de cerises noires « Bonne Maman »*

LES DESSERTS

Sablé breton à la framboise

ou

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur « Denoix »

ou

Verrine citron meringuée