

# MENU

## GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert... **38€**

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert : **34€**

Plat chaud seul : **26€**

*Mise en bouche de notre Chef*

\*\*\*

*Tartare de poisson frais,  
condiment citronné et huile d'olive, sarrasin grillé "Kasha" et sucrine*

*ou*

*Houmous de betteraves rouge, biscuit croquant de chèvre,  
pignons de pin grillés et émulsion crémeuse de raifort*

\*\*\*

*Poisson du moment frais*

*purée de carottes au cumin et ail des ours, pesto de fanes de carottes*

*ou*

*Pavé de veau de l'Aveyron IGP Label Rouge  
mariné au soja et aux herbes juste snacké aller-retour à la plancha,  
risotto de farro aux champignons et sauce vin rouge*

\*\*\*

*Notre sélection de fromages régionaux du moment,  
confiture de cerises noires et sucrine*

\*\*\*

*Pommes-caramel-spéculoos comme un tiramisu*

*ou*

*Le "Bellus-Locus" citron meringué*

Supp.

**6€**



# MENU SIGNATURE

Entrée + Plat + Fromage +Dessert... **48€**

*Mise en bouche de notre Chef*

\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit,  
préparé au vin blanc des "Côteaux de la Vézère",  
chutney de mangue et bun and roll brioché*

\*\*\*

*Noisettes d'agneau de lait " France Sud-ouest"  
asperges juste saisies au beurre noisette,  
pommes de terre grenailles de Bretenoux  
et réduction sucrée au miel*

\*\*\*

*Notre sélection de fromages régionaux du moment,  
confiture de cerises noires et sucrine*

\*\*\*

*Soufflé glacé aux noix,  
crème chantilly et sa liqueur "Denoix"*

