

**Menu : 29 euros (entrée + plat + dessert)  
25 euros (entrée + plat OU plat + dessert)**

**Pour commencer...**

Soupe rafraichie de tomates et melon, sorbet basilic et râpé de parmesan

Gâteau fondant de chèvre Rocamadour, crumble au romarin

Lapin à la cuillère et estragon, fondant de céleri boule moutardé

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'aubergines aux épices douces  
(supp. 4 euros)

**Pour suivre...**

Filet de canette doré sur la peau, vinaigre de framboises

Mignon de porc confit puis poêlé, marinade tiède de cèpes et noix

Filet de truite saumoné, beurre fondu « piment de la Vera »

Gigotin de poulet rôti, raisin au curry et crème de crustacés

**Pour finir...**

Chibouste caramélisée à la badiane et fraises du pays

Crème brûlée chocolat fève tonka, tuile au cacao

Duo de fromages et salade verte à l'huile de noix

Parfait glacé au café torréfié

Tarte fine aux pommes caramélisées (à commander en début de repas)

Tous les plats que nous proposons sont «faits maison »  
Taxe et service compris