

Menu du Marché (3 plats) 25 €

<i>Entrée du jour</i>	<i>7€</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>14€</i>
<i>Dessert du jour</i>	<i>7€</i>

Menu du Soir (3 plats) 35 €

Menu demi-pension

Entrées 14€

Salade de magret fumé aux asperges et légumes croquants aux noix

Ou

Tartare de saumon, chutney de nectarine, miel et cardamome

Ou

Velouté de brocoli, cabécou rôti et pain d'épices

Plats 18€

Confit de canard, croustillant de peau, jus forestier

Ou

Poisson de la criée

Ou

Filet mignon de porc poêlé, jus au verjus

Desserts 8€

Mousse au chocolat blanc et fraises du pays marinées au sirop de menthe fraîche

Ou

Tarte au citron meringuée

Ou

Minestrone de fruits frais, sorbet à la pomme verte

Nos suggestions

Pour commencer...

Salade de gambas, gâteau de courgettes marinées aux fines herbes 17 €

Carpaccio de bar mariné, pulpe citron, herbes fraîches et huile d'olive 17 €

Terrine de foie gras au vin de Hautsaignac 17 €

...à suivre...

Faux filet grillé, jus à l'échalote et au poivre 21 €

Dos de cabillaud braisé et ses légumes rôtis façon « Tandoori » 21 €

Emincé de magret de canard, jus au foie gras 21 €

Fromages de notre région

Plateau de fromages de Monsieur Gaudry 10 €

...terminer en douceur...

Gâteau croquant au chocolat 8 €