

# LA CARTE

## Une carte au gré des produits de saison

Afin de mettre en avant les produits de saison au moment où ils ont une qualité gustative.

Nous avons restreint la carte du restaurant, elle est recomposée en fonction du marché.

Les plats traditionnels, canailles, saveurs plus exotiques se côtoient, et sont mis à l'honneur à notre table.

A la lecture de notre carte, elle aura très certainement évolué voir totalement changer

Dans une démarche de qualité je remercie nos fournisseurs pour la confiance et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons

## POUR COMMENCER .....

### **Choux- Fleur**

Choux Fleur du Printemps Mascarpone / Encre de Seiche / Oignons Frits / Fleur du Moment

### **Asperges Balnches**

Lait d'Amande Gélifier / Asperges au Chalumeau / Crevettes Grises / 1<sup>er</sup> Verveine de mon Jardin

### **Foie Gras Maison**

Foie Gras Cuit Ballotine / Tartare d'Asperge Verte / Glace Vin Jaune / PopCorn Sarrazin

## ..... LES PLAISIRS SALES

### **Agneau Quercy**

Epaule Tendrement Cuisiné / Jeunes Légumes / Fromage Brebis / Oignons Rouge au Vinaigre

### **Cannette**

Poitrine Rôtie au Beurre / La Cuisse en Pastilla / Jeunes Carottes Magret Fumé / Jus des Carcasses

### **Dorade Royale**

Filet Cuit sur la Peau / Premier Petits Pois / Ravigote Mentholée Citron Framboise / Emulsion Poire

### **Rouget "en filet"**

Rouget à La Flamme / Cœur de Canard Meunière / Pignons Grillés / Confit de Patate Douce

## LES GOURMANDISES SUCREES .....

### **Assiette Fromages**

*Sélection de Fromage d' Ici ou d'Ailleurs*

### **Crème & Châtiment**

Framboises / Nid Kadaïf Cannelle / Mousse Légère / Chénopodes / Fruits Confits

### **St Honoré Nouvelle Ere**

Choux Craquelin Maison / Chantilly Ivoire Passion / Fraises & Gelée Infusée au Thym du Jardin

### **Promu Général "Glace Colonel Totalemt Revisité"**

Cognac Première Saveurs 6 Carats, Sorbet Au Fruit et Soda Pétillant

### **Café Gourmands & Gourmandes**

*ou Thé + Petites Douceurs*

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

# ..... UMAMI

**Menu servi jusqu'à 13H30 et 21H00**

Laissez-vous faire...

Menu Dégustation reprenant les plats de la carte en petites portions élaboré autour des produits de saison Composé de deux entrées, deux plats, fromage et deux desserts,

**Menu Découverte ..... 56 EUROS**

**ou**

**Menu du Marché ..... 38 EUROS**

Entrée, Plat , Dessert

## INSPIRATION DU MARCHÉ AU DEJEUNER

(Uniquement le Midi du Mardi au Vendredi)  
(Sauf Jour Férié)

Plat du Jour + Dessert du Jour ..... 23 Euros

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour ..... 26 Euros  
(Desserts de la Carte 3€ supplt)

**P'TIT GASTRONOME (moins de 12 ans)**  
**Pour vos Enfants Servi le Midi Uniquement**

**1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + Glace (2 Boules) .....15,00 Euros**

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque