

## Carte gastronomique du Soir

Cette carte met à l'honneur les produits du terroir locaux, frais et savoureux.

Diner Plaisir : Mise en bouche, entrée, plat, dessert - 38,00 €

Diner Gourmand : Mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert - 44,00 €

Initiation aux saveurs (enfants -12 ans) : plat, dessert, boisson - 18,00 €

Ou à la carte

### Entrées

Tomate et burrata

14,00 €

*Des produits frais de saison*

Mi-cuit de foie gras de canard signature maison, chutney pomme-cannelle

14,00 €

*Homemade foie gras, our signature dish, served with apple cinnamon mild spices chutney*

Salade Garissade

14,00 €

*Magrets séchés, gésiers, salade, crudités, croûtons*

### Plats

Pavé de veau de la ferme Larcher (origine France), pommes de terre grenaille confites, légumes de saison, sauce douce au brie

22,00 €

*Veau Origine France*

1/2 magret de canard (Ferme Larcher), sauce aux airelles, puée de pommes de terre maison, légumes de saison

22,00 €

*Magret France Sud Ouest*

Poisson du moment, Méjadra, légumes de saison, sauce au yaourt à la grecque

22,00 €

*Poisson suivant arrivage*

Méjadra (riz, lentilles, épices douces, oignons frits), légumes de saison, sauce au yaourt à la grecque

22,00 €

### Fromage

Cabécou rôti sur pain brioché par nos soins, fine gelée au safran du Quercy

9,00 €

## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Petits fruits frais rôtis miel , glace vanille  | 9,00 € |
| Moelleux au chocolat maison, glace chocolat   | 9,00 € |
| Pavlava façon Garissafe, fruits frais, sorbet cassis, chantilly parfumée à la fève de Tonka | 9,00 € |