

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 €