

# 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

Carpaccio de tomates, crémeux chèvre, échalottes, pignons de pin	14,00 €
Mi-cuit de foie gras de canard signature maison, chutney framboise <i>Homemade foie gras, our signature dish, served with raspberry mild spices chutney</i>	14,00 €
Salade Garissade <i>Magrets séchés, gésiers, salade, crudités, croûtons</i>	14,00 €

## Plats

Pavé de veau de la ferme Larcher (origine France), pommes de terre grenaille confites, champignons sautés, sauce champignons <i>Veau Origine France</i>	22,00 €
Agneau de la ferme Larcher, origine France, semoule thaï, légumes façon tajine, sauce vin rouge	22,00 €
1/2 magret de canard (Ferme Larcher), sauce à l'orange, écrasé de pomme de terre, purée de carottes, roquette <i>Magret France Sud Ouest</i>	22,00 €
Poisson du moment, sauce vierge, risotto, courgettes <i>Poisson suivant arrivage</i>	22,00 €
Risotto aux Shitaké (champignons noirs)	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 et romarin, glace vanille	9,00 €
Moelleux au chocolat maison, glace vanille	9,00 €
"Prunoise" glace à la vieille prune de Souillac, biscuit et glace à la noix	9,00 €