

MENU – CARTE du GASTRONOME

Entrée + Plat + Dessert = 47 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 50 €

Entrée + Plat = 41€ Plat + Dessert = 33 € Entrée + Dessert = 29 €

Entrée = 20 € Plat = 26 € Dessert = 11 € Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LE FOIE GRAS DE CANARD « De L'Hostellerie »
« Servi avec son Chutney aux Pommes, Figs et Abricots Secs »
« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

OU

LE DELICE DE LA MER
« à la chair de Crabe, Lieu Jaune et Rougets »
« Sauce Froide au Coriandre »

LA SUGGESTION « Poisson du Marché »

OU

LE FILET DE BŒUF (Viande Origine France, Race Limousine)
« Sauce Périgueux Truffée »
« Ets Chanourdie à Meyssac en Corrèze »

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU/ET

LE DESSERT AU CHOIX CI-DESSOUS

Dessert à Commander en Début de Repas

La Tarte aux Pêches Rôties « Façon Tatin »
« Quenelle de Crème Glacée au Mascarpone »

Le Soufflé Chaud à la Liqueur de Prunes
« Liqueur de Prunes Louis Roque - Distillateur à Souillac »

Les Desserts du Menu du Moment