

# Notre Carte d'Eté

## LES ENTREES

Truite à la flamme, Sauce Leche de Tigre, Huile pimentée fumée	15 €
Potager de Tomates Côtelées et Crémeux de Chèvre de la Maison Faure	13,50 €
Crémeux de Crabe aux Epices Tandoori, Fenouil, Pamplemousse	17 €
Foie Gras de Canard mi-cuit Marbré, Gel Verveine-Citron, Chutney Abricot-Nectarine, Nectarine Snackée	19 €

## LES PLATS

Filet de Bar, Farce Herbacée, Mousseline de Céleri Rave Truffée	30 €
Filet de Bœuf, Pommes de Terre Fondantes, Sauce Périgourdine	36 €
Gnocchi de Pommes de Terre Maison, Epinards et Crème de Parmesan Parmigiano Reggiano à la Truffe	22 €
Carré d'Agneau du Quercy, Ail Noir, Millefeuille de Pommes de Terre et son Jus Corsé au Thym	32 €
Magret du Sud-Ouest, Purée de Carottes au Curry Breton, Sauce à la Moutarde Maison DENOIX, Condiments dukkha	29 €

## LE FROMAGE

Sélection de La Maison Duroux	13 €
-------------------------------	------

## LES DESSERTS

Vacherin Aux Fraises, Crème Epaisse, Huile d'Olive, Parfait Glacé Pistache, Meringue Coco et Estragon, Sorbet Fraise	10 €
Mi Cuit Chocolat "Grand Cru", Coulis Exotique, Crème Glacée Praliné Noisettes	10 €
Truffe Au Chocolat, Sauce Chocolat, Crème Glacée à La Truffe	10 €
Baba au rhum Ambré, Chantilly Maison	9 €
Mousse de Riz au Lait, Caramel Beurre Salé et Amandes Caramélisées	10 €

Le Chef vous propose une alternative végétarienne de saison  
Toutes nos viandes sont d'origine France, de la région sud-ouest.