



# Carte de printemps

## Le V.A



### LES ENTRÉES - 8€

**Oeuf parfait**, fricassée et mousseline de pomme de terre nouvelles, magret de canard fumé,

**Asperges aux agrumes**, vinaigrette aux agrumes, gravlax de truite du Blagour

**Déclinaison de foie gras Maison (+8€)**, chutney aux pommes et vanille de Madagascar, Crousti'Lot et pain d'épice Maison

### LES PLATS - 16€

**Pêche du moment**, risotto vert, crème citronnée réduite aux oeufs de truite, ciboulette

**Pièce du boucher**, fricassée de pomme de terre nouvelles

**Magret de canard (+4€)**, foie gras poêlé (+9€), polenta croustillante, coeur de sucrine, sauce au maïs et poivre vert, pop corn

**Gnocchi Maison**, poêlés aux légumes de saison



### LES DESSERTS - 8€

**Sélection de 3 fromages de région (+3€)** : Rocamadour (chèvre), Tomme de vache des Croquants (affinée à la liqueur de noix), Tomme de brebis à la truffe, petite salade et noix

**Soufflé** au chocolat

**Charlotte** avocat/banane

**Religieuse** passion meringuée

**Entrée - Plat- Dessert : 31€**

Tous nos prix indiqués sont TTC, service compris  
Le règlement s'effectue à la réception.

