

Entrée + plat + fromages OU dessert : 32€
Entrée + plat + fromages + dessert : 38€
Entrée + Plat : 28€ Plat + Dessert : 28€

- Terrine de Foie gras de Canard du Lot, chutney mangue et ananas, coulis chocolat (+5€)
 - Terrine de Porc fermier maison : noisettes, magret de Canard fumé, pickles de légumes
 - Crème de chou-fleur, Truite du Blagour fumée par nos soins, vierge de pommes Granny
 - Pieds de Cochon panés au Panko, jeunes pousses, yaourt de Lilly à la moutarde
 - Œuf parfait, crème d'asperges blanches, chiffonnade de jambon de pays d'Auvergne
-

- Pastis Quercynois (feuilleté, confit de canard, salsifis, gésiers, cèpes) (+3€)
 - Saint-Jacques poêlées, velouté cresson, crème parmesan, asperges vertes (+2€)
 - Magret de Canard du Lot aux agrumes du Roussillon, mousseline carottes gingembre
 - Tournedos de filet de Bœuf limousin façon Rossini (+10€)
 - Filet de Veau d'ici, en basse température, cromesquis de Ris de Veau, sauce morilles (+8€)
 - Pressé d'Agneau confit de Sarrazac, houmous coco, caillade ail et fines herbes, jus réduit
-

- Comme un Snickers : namelaka chocolat, fondant, cacahuètes, caramel beurre salé
 - Fraises : tartare de fraises, crème onctueuse, sorbet yaourt, meringue croquante
 - 1000 feuilles à la minute
 - Crème brûlée, tartare d'ananas, crémeux orange sanguine
 - Glace ou sorbet (2 boules)
 - Assiette de fromages affinés par le Bois d'Amalthée
-

CARTE

- Assiette de Charcuterie de Porc corrézien : Petite : 10€ OU Grande : 18€
- Douzaine d'Escargots de chez Caracoles du Causse, farcis par nos soins : 15€
- Confit de cuisse de Canard, pommes de terre sarladaises aux cèpes : 22€
- Entrée du menu : 11€ Plat du menu : 19€ Dessert du menu : 9€ Fromages : 9€