



Pâques

DÉJEUNER

Dimanche 31 mars 2024

NOTRE MENU : 48 €/PERS.

Pièces apéritives maison

Filet de truite rose mariné au citron vert

Petit mesclun du printemps aux pointes d'asperges

Dos de sandre rôti sur fondue de poireaux

Duxelles de morilles et risotto gourmand

Ou

Le traditionnel gigot d'agneau

Label Rouge du Quercy, jus à l'ail noir

Haricots verts au thym, gratin de pomme de terre

Gâteau de Pâques : Biscuit chocolat et son
croustillant praliné

Crèmeux vanille et passion

Mignardises chocolatées

SUGESTIONS

Entrées

Filet de truite rose mariné au citron vert 18 €

Petit mesclun du printemps aux pointes d'asperges

Croûte aux champignons des bois et morilles 18 €

Plats

Dos de sandre rôti sur fondue de poireaux 30 €

Duxelles de morilles et risotto gourmand

Gigot d'agneau Label Rouge du Quercy, jus à l'ail noir,
haricots verts au thym, gratin de pomme de terre 30 €

Desserts

Gâteau de Pâques : Biscuit chocolat et son croustillant
praliné, crèmeux vanille et passion 9 €

Notre vacherin maison pistache griottes 9 €

