



# LA COUR

*A l'aube d'une réouverture complète des restaurants, nous avons préparé une offre « printanière » à la carte.*

*Vous trouverez nos formules et menus dès le 9 juin.*

*Nous sommes tellement heureux de pouvoir vous accueillir à nouveau et exercer notre si beau métier : l'Hospitalité*

*Romain Baudron*

\*\*\*\*

## Entrée

<b>*Foie gras de canard du Quercy</b> mi-cuit au Calvados, gelée de cidre au safran	15
<b>*Pâté de Chartres</b> en croûte au canard sauvage	14
<b>*Entrée du jour</b> (du lundi au samedi)	8
<b>*Vichyssoise d'asperges vertes</b> et crème de chèvre frais	7
<b>*Saumon d'Ecosse façon gravelax</b> , tzatziki et blinis tiède	13

\*\*\*\*

## Plats

<b>*Plat du jour</b> (du lundi au samedi)	17
<b>*Linguine aux asperges blanches</b> et olives Kalamata ✓	20
<b>*La Grande salade printanière au saumon/boulgour/légumes grillés</b>	17
<b>*Filet de bœuf poêlé</b> (origine France) (200gr), sauce béarnaise	26
<b>Tartare de bœuf au couteau (race Aubrac)</b> préparé par nos soins	18
<b>*Retour de criée « pêche française »</b> , vinaigrette vierge	24

\*\*\*\*

\*\*\*\*

## Gourmandises

Assiette de 3 fromages	10
*Baba au rhum <u>à</u> partager	14
*Dessert du jour	8
*L'entremet chocolat framboise	8
*Compote maison	6
*Café gourmand	9
Glaces et Sorbets artisanales « Cabiron » au choix (3 boules)	9

\*\*\*\*

## Menu Enfant

Plat, dessert, boisson	18€
<i>Steak haché Aubrac / Fish and chips de cabillaud / Blanc de volaille</i>	
<i>Garniture au choix (légumes, frites, purée ou pâtes)</i>	

\*\*\*\*