

## Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

<b>Entrée du jour - Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour</b>	<b>28</b>
<i>Incluant un verre de vin et café</i>	
<b>ou</b>	
<b>Formule 3 plats (Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour)</b>	<b>34</b>
<i>Incluant un verre de vin et café</i>	

## Menu Enfant

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

## Entrées

<b>Ardoise de charcuterie du Pays Basque</b>	<b>17</b>
<b>*Foie gras de canard du Quercy</b> mi-cuit au Lillet, chutney à l'abricot	<b>15</b>
<b>*Pâté de Chartres</b> en croûte au canard	<b>14</b>
<b>*Entrée du jour</b> (du lundi au samedi)	<b>7</b>
<b>Gaspacho andalou Bellota/Bellota</b> , pistou de roquette	<b>7</b>
<b>*Burrata à l'huile d'olive</b> , vinaigrette de légumes de saison au basilic	<b>10</b>

## Plats

<b>*Salade folle</b> estivale aux crevettes sauvages grillées	<b>18</b>
<b>*Plat du jour</b> (du lundi au samedi)	<b>16</b>
<b>*Fricassée de linguine</b> aux légumes de saison et truffe d'été	<b>20</b>
<b>*Côte de veau du Limousin</b> façon Grand Monarque (pour 2 personnes, cuisson 20 minutes, origine France)	<b>57</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau (race Aubrac)</b>	<b>18</b>
<b>*Volaille fermière de la Belvinière</b> aux girolles, abricots et verveine	<b>20</b>
<b>*Pavé de filet de bœuf poêlé (200gr)</b> , sauce béarnaise (origine France)	<b>26</b>
<b>*Pavé de Maigre poêlé</b> , vinaigrette vierge	<b>23</b>

## Gourmandises

<b>*Baba au rhum <i>à partager</i></b>	<b>14</b>
<b>*Dessert du jour</b>	<b>8</b>
<b>*Compote maison</b>	<b>5</b>
<b>*Mousse au chocolat</b>	<b>8</b>
<b>*Panna cotta fruits rouges</b>	<b>7</b>
<b>*Coupe glacé façon fraises Melba</b>	<b>10</b>
<b>Assiette de 3 fromages</b>	<b>9</b>
<b>Glaces et Sorbets artisanales « Cabiron » au choix (3 boules)</b>	<b>9</b>



*\*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*