



MENU DE PRINTEMPS



S U G G E S T I O N S
D U C H E F B E R N A R D

P O U R C O M M E N C E R

- MI-CUIT DE FOIE GRAS SIGNATURE DU CHEF 17 €
VELOURS DE PETITS POIS, OEUF POCHÉ & SA CHANTILLY À
L'HUILE DE NOIX DU QUERCY 9.00€
SALADE DU CHEF DU MOMENT 9.50 €
OEUF COCOTTE À LA FLORENTINE & SES CROUTONS À L'AIL 11.00 €
VOL AU VENT DE VOLAILLE 11.00 €

A S U I V R E

- ENTRECÔTE SAUCE BEARNAISE 24€
POISSON DU MOMENT 24 €
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA PLANCHA SAUCE AU THYM 21 €
1/2 MAGRET CUIT À BASSE TEMPERATURE SAUCE AU MIEL 15€
BURGER PONT D'OR 16 €
(BOUCHERIE MAS, PAIN BIO, STEAK HACHÉ, FROMAGE À RACLETTE, TOMATES, OIGNONS, SALADE ET SAUCE BURGER)
BURGER L'ENVOL 15 €
(PAIN BIO, BLANC DE POULET, CANTAL, BACON, TOMATES, OIGNONS, SALADE ET SAUCE BURGER)

P O U R A C C O M P A G N E R

- TOMATES PROVENÇALES, GRATIN DAUPHINOIS, TAGLIATELLES DE
LEGUMES, PUREE DE BROCOLIS, FRITES MAISON, ROSTIS MAISON,
RISOTTO, SALADE

L A D O U C E U R

- ROCAMADOUR FERME VIGNE HAUTE 6.50 €
TRIOLOGIE DE FROMAGES DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX 7.50€

- GÂTEAU AUX NOIX & SA CRÈME À LA FÈVE TONKA 8 €
TARTELETTE AU CITRON AUX FRUITS DE SAISON 8 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT & SON COEUR FRAMBOISE 8€
TRIO GLACÉ & SON SIMBOL BISCUIT DE FIGEAC 7.50€
DIGESTIF (+1,50€) OU CAFÉ OU THÉ TRÈS GOURMAND 9 €