



Menu du mois de mars

35 €

Tataki de saumon, salade de quinoa

OU

Parmentier de pommes fruits et boudin noir du pays Basque,
salade de jeunes pousses

Navarin d'agneau de lait de Lozère, cocotte de légumes nouveaux

OU

Calamars à l'encre de seiche, riz au safran

Trio de fromages affinés au lait cru

OU

Coupe Périgourdine

(crème de marron, Glace marron, alcool de noix de la maison Louis Roque)

OU

Moelleux au chocolat noir, cœur coulant, caramel salé