

# Notre Carte

## Les Entrées :

- *Maki de champignons de Paris, remoulade de chair de tourteau et feuilles de moutarde à l'huile de sésame.*
- *Mille-feuille de foie gras de canard de Limagne mi-cuit et sa marmelade de poivrons rouges au piment d'Espelette.*

## Les Poissons :

- *Pavé de maigre label rouge, purée de patates douces au foie gras, jus de veau corsé et pistou au basilic.*
- *Tranche de lieu jaune poêlée à l'huile d'olive, queue de gambas cuite lentement, mousseline de brocolis et sabayon à l'orange.*

## Les Viandes :

- *Agneau fermier du Quercy préparé en deux façons, le filet en rognonnade cuit à basse température et sa pastilla de panoufle braisée aux saveurs d'Orient et abricot sec accompagnés par un jus corsé.*
- *Le classique, poitrine de Canard de Limagne à l'orange, croûte de miel et pignons, zestes d'agrumes confits, légumes de saisons cuits en cocotte et sa sauce aigre douce.*

## Les Desserts :

- *Duo Fraise / Rhubarbe : Rhubarbe pochée en sirop, gelée de fraise, dôme mousseux et son coeur coulant à la fraise, crumble, sorbet Rhubarbe.*
- *Duo Citron / Menthe : Biscuit moelleux au citron, crémeux citron, meringue, coulis agrumes / menthe et sorbet menthe.*
- *Duo Cerise / Thé Matcha : Façon Vacherin, meringue, chantilly cerise, cerises marinées au poivre de Sichuan et glace thé Matcha.*
- *Nougat glacé à l'ail noir de Billom*
- *Duo Chocolat / Fruits rouges : Fondant au chocolat, marmelade de fruits rouges, crémeux chocolat, chantilly framboise et sorbet framboise*