

# La Dinée du Viguiier

PAR ANTHONY CARBALLO

<b>Pour commencer...</b>	Escargots de Mme Rey à Viviez cuisinés au jus, <i>Grenailles confites au gras de canard, Persillade mousseuse</i>	15€
	Poireaux de Livinhac Le Haut fondant, <i>Condiments mimosa et grattons, Mousseline acidulée</i>	14€
	St Jacques grillées, cuites en vapeur iodée, <i>Pieds de cochons moelleux et noisettes, Velouté de topinambour</i>	16€
	Foie gras de canard du Quercy cuit au naturel, <i>Coings et pommes d'ici, cuisinés ensemble Brioche aux noix de Figeac toastée</i>	16€
<b>Pour continuer...</b>	Lapin Aveyronnais fermier cuisiné entier, <i>Légumes de Mr Cayrade à Livinhac Le Haut, Jus crémé à la moutarde</i>	24€
	Chevreuil rôti aux genièvres du Parc des Causses du Quercy, <i>Textures de courge butternut, Sauce civet</i>	26€
	Maigre de ligne rôti au beurre demi-sel, <i>Marrons de notre cueillette cuisinés à la moelle de bœuf, Sauce au Vin Jaune</i>	25€
	Truite de Mr Briolat à Maurs cuite doucement, <i>Risotto de rave au vieux Cantal, Sauce herbacée</i>	22€
<b>Pour finir...</b>	Chariot de fromages du Lot et d'ailleurs	10€
	Feuilles à feuilles croustillantes aux parfums des sous-bois <i>Crème de marrons maison et sorbet oranges confites</i>	10€
	Soufflé à la liqueur de Poire de la Distillerie Louis Roque à Souillac, <i>Fraîcheur de poire pochée au romarin, Praliné cacahuète glacé (20 minutes de patience)</i>	12€
	Crème brûlée au safran du Quercy de Mr Marty, <i>Sucre Muscovado caramélisé et sorbet pomme au four</i>	11€

# La Dinée du Viguiier

PAR ANTHONY CARBALLO

## MENU AU GRE DES SAISONS 37€

*Une déclinaison végétarienne peut vous être proposée*

Escargots de Mme Rey à Viviez cuisinés au jus,  
*Grenailles confites au gras de canard, persillade mousseuse*

Ou

Poireaux de Livinhac Le Haut fondant,  
*Condiments mimosa et grattons, mousseline acidulée*

\*\*\*

Lapin fermier cuisiné entier,  
*Légumes de Mr Cayrade à Livinhac Le Haut, jus crémé à la moutarde*

Ou

Truite de Mr Briolat à Maurs cuite doucement,  
*Risotto de rave au vieux Cantal, sauce herbacée*

\*\*\*

Assiettes de fromages du Lot d'ailleurs

Ou

Feuilles à feuilles croustillantes aux parfums des sous-bois,  
*Crème de marrons maison et sorbet oranges confites*

## MENU CARTE BLANCHE 57€

Balade gourmande composée de 5 plats rythmés par la saison et  
les inspirations du Chef.

*Menu servi pour l'ensemble de la table.*

Accord Mets et Vins 20 €

## MENU PETIT GOURMET 14€

Le Chef attend le mini chef en cuisine pour décider ensemble de son repas  
*(Moins de 12 ans)*

*Tarifs nets, taxes et service inclus*