



Notre établissement est dans la mouvance du concept "**Slow Food**": C'est un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation, associant plaisir et responsabilité tant vis-a-vis des clients et des producteurs que de l'environnement.

Nous travaillons des produits frais, des produits BIO, des matières premières provenant de circuits courts, nous privilégions les producteurs qui sont nos voisins, nous mettons en avant les appellations de nos terroirs et essayons d'avoir un impact écologique le plus faible possible.

Notre restaurant **n'est donc pas recommandé aux gens pressés ou à ceux qui veulent manger en 35 minutes** ; La préparation "minute" de produits frais préparés à votre attention, mérite de cultiver la patience.

Comme nous composons tous nos plats sur le moment et que notre carte change très fréquemment en fonction des produits que nous recevons, nous préférons vous informer **que tous nos plats pourraient contenir un ou plusieurs allergènes**. En cas d'allergies, merci d'informer notre maître d'hôtel afin que nous adaptions nos plats à votre demande.

Tous nos menus incluent le service de l'eau plate & gazeuse à volonté et gratuitement.

Découvrez une eau fraîche et parfaitement neutre permettant de rehausser la saveur des mets et du vin. L'eau filtrée sur place vous offre une eau d'une qualité exceptionnelle tout en préservant l'environnement.

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires

N'hésitez pas à nous transmettre vos demandes spécifiques (végétarien, végétane, basse calorie, allergie).





Menu D'Électation

<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	45 €
<i>Entrée, Plat & Dessert</i>	58 €

Mise en bouche



Entrées (17 € à la carte)

Éveil forestier : Tarte fine de champignons, crème de moutarde, croquant de cèpes ✿

Velouté de butternut et sa brunoise, nuage et croquant de lard, huile de noisette ✿

Partition gourmande : Foie gras comme « un opéra », truite fumée et éclat de café, chutney de poire



Plats (34 € à la carte)

*Éloge du terroir : Côte de cochon bio élevé en plein air (280g environ),
mille-feuille de truffe et chanterelles persillées
(Supplément de 5 euros)*

Poisson du marché, légumes tajine aux épices

Risotto Carnaroli, courge, potiron et son siphon au parmesan ✿



Fromages & Desserts (14 € à la carte)

*Sélection de Fromages affinés par François Bourgon ✿
Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)*

Balade gourmande en verger : Variations autour de la figue et douceur de chèvre ✿

Promenade en forêt : Souche de marron, terreau cacaoté et feuilles d'automne ✿

Harmonie d'agrumes, croquant d'orange et fraîcheur de citron ✿



Mignardises

✿ *Végétarien ou peut l'être sur demande*





Nos Producteurs

Cochon

La Ferme du Moussou

*Producteur de porc bio élevé en plein air depuis leur naissance
et nourri avec des céréales et des fruits de la ferme située à Durfort-Lacapelette*

Fois gras de Canard

Maison Rougié

*Engagée dans le bien être animal avec des canards libres & élevés en plein air
Fermes Familiales Françaises, Sans OGM et avec des céréales complètes moulues en France,
Canard élevé dans traitement antibiotique*

Courge (potiron & butternut)

Gaec de lous Brezies – Jimmy Salevielles situé à Lauzerte

Oeufs

Gaec de la Terre à l'Assiette (Haute Valeur Environnementale) situé à Tejouls

Huile de tournesol & colza

Gaec Les Copains de Marguerite situé à Tréjouls

Fromage frais et beurre

La ferme Au claire de la brune (nos voisins) situé e à Lauzerte

Le lait & le fromage bio de chèvre (Dessert)

La ferme Les chèvres de Lacoste située à Cazes-Mondenard

Chocolat

Maison Valrhona

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat .

Petits Gastronomes

18€ (pour les enfants de moins de 12 ans)

*Afin de contribuer à l'éducation culinaire et gustative de nos enfants,
nous vous proposons, si cela vous convient,
de leur servir le menu Délectation en petite quantité*

