



NOS FORMULES **Selon Ardoise**

Le chef Yannick ECHE vous propose ses entrées, ses plats et ses desserts au choix : entièrement faits maison, favorisant les circuits courts, utilisant les meilleurs ingrédients des fournisseurs locaux en fonction du marché :

32 € : potage, plat, dessert

36 € : potage, entrée, plat

42 € : potage, entrée, plat, dessert

NOTRE CARTE **Selon Ardoise**

Potage : 5 €



Entrée : 14 €



Plat : 22 €



Dessert : 10 €

NOS PLANCHES

Les Campagnardes : 35 €

La Planche du BERGER

**Cassolette de 6 escargots en persillade,
côtelettes d'agneau du Quercy, cabécou de la Bénèche et
sa confiture de figues maison**



La Planche du BUCHERON

**Assortiment de charcuterie, confit de canard du Sud-Ouest,
fromages et miel de Montricoux**



Les Appétits Féroces : 40 €

La Planche du VACHER

Jambon de pays, pièce de bœuf de 250 g, douceurs de la Tome du Ramier



La Planche MELI-MELO

Charcuterie artisanale, trio de viande fermière (canard, bœuf, agneau), déclinaison de fromages d'Occitanie



Nous vous suggérons de rajouter un dessert de votre choix selon la carte pour 8 € de plus par personne