

Le chef Claude-Emmanuel Robin vous propose des plats révélant les subtilités du safran du Quercy, adaptés à votre instant, aux produits locaux sélectionnés et pour tous les goûts...

### PETITES ASSIETTES

**Tartare de saumon aux zestes de combawa** 7,20  
blinis de céleri au grué de pois blond de Planèze

**Velours printannier à l'huile de noisette** 9,50  
croustillant de porc noir du verdier de Cajarc

### PLATS CLASSIQUES REVISITÉS

Accompagnés de pommes allumettes à l'or du Quercy

**Bruschetta de légumes confits** 14,20  
crème légère de brebis aux notes d'orange

**Comme une salade César** 17,80  
volaille fermière marinée au mélange d'épices Cajun

**Filet de bar à l'exsudat de safran et sauge** 20,50  
asperges de Salvagnac-Cajarc, pulpe de choufleur

**Boeuf longuement confit aux aromates** 21,50  
écrasé de topinambours truffé, jus corsé de Malbec

### FROMAGE SIGNATURE

**Rocamadour de la Ferme de la Hulotte** 7,20  
rôti sur pain brioché, perles de safran du Quercy

### ENVIES SUCRÉES

**Moelleux pur noir au miel du Causse** 9,00  
poire pochée et crème anglaise vanille / safran

**Gaufre cajaroise au safran intense** 7,50  
fraises gariguettes et caramel au poivre Voatsiperifery

carte du moment