

« Jehan de Valon »

Le barman vous propose

Nos apéritifs sont servis avec
Feuilleté au fromage - Rillettes d'oie

Assiette de jambon Serrano
« Gran Reserva »
Compotée de tomates aillée et baguettine
(sup. 12€)

Les Cocktails Alcoolisés

Fénelon	6.00€
<i>Crème de cassis, Eau de noix, Vin de Cahors</i>	
Pousse l'amour	9.00€
<i>Liqueur d'Armagnac à l'orange, Vin sauvage</i>	
Gin Tonic	9.00€
<i>Hendricks, Tonic, Concombre</i>	
Spritz Italiano	9.00€
<i>D.O.C Prosecco, Apérol, Eau gazeuse</i>	
Américano	9.00€
<i>Martini rouge, Campari, Eau gazeuse</i>	
Moscow mule	9.00€
<i>Vodka, Citron vert, Ginger beer</i>	
Negroni	9.00€
<i>Vermouth rouge, Campari, Gin</i>	
La Coupe de Champagne 12 cl	9.00€

Le Cocktail Non Alcoolisé

Beau Site	6.00€
<i>Orange pressée, Jus de pomme, Sirop de fraise et Limonade</i>	

Les Entrées

Assiette de jambon Serrano « Gran Reserva »	12.00€
<i>Compotée de tomates aillée et baguettine</i>	
Cromesquis de pieds de cochon	12.00€
<i>Gribiche à l'estragon, roquette</i>	
Tataki de Thon Rouge au sésame	13.00€
<i>Vinaigrette asiatique, Julienne de légumes croquants</i>	
Feuilleté de ris d'agneau du Quercy	14.00€
<i>Jus de viande aux câpres</i>	
Médailles de foie gras de canard mi-cuit IGP du Sud-Ouest	16.00€
<i>Au piment d'Espelette, chutney de tomates vertes</i>	

Menu Gourmand

36€

Tataki de Thon Rouge au sésame,
Vinaigrette asiatique,
Julienne de légumes croquants

Ou

Médailles de foie gras de canard mi-cuit
IGP du Sud-Ouest, Au piment d'Espelette,
Chutney de tomates vertes

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive,
Tatin de légumes comme une ratatouille,
Émulsion cresson

Ou

Filet de bœuf poêlé (V.B.F)
Pomme Anna au beurre noisette
Sauce vin de Cahors, oignons crispy
(sup. 5€ rossini)

Assiette de fromages affinés
(Ossau-iraty « Grande Réserve »,
Cantal, Rocamadour fermier
et Caillé de chèvre aux herbes)

Ou

Dessert au choix à la Carte

Formule Déjeuner

21€

Salade de jeunes pousses aux gambas croustillantes
Magret fumé, suprêmes d'agrumes, légumes croquants
et vinaigrette acidulée

Ou

Suprême de poulet « Label rouge »
Riz vénéré, sauce vierge, émulsion citron-basilic

Duo de fromages Comté et Rocamadour fermier,
Petite salade

Ou

Verrine de Tapioca au lait de coco,
Tartare de fraises

Menu du petit Gastronome

(-12 ans)

12€

Brochette de Cabillaud, Tagliatelles Fraîches

Ou

Suprême de Volaille, Tagliatelles Fraîches

Profiterole sauce chocolat

Ou

Pot de glace artisanal vanille

Nos salades

Salade de Jeunes Pousses
aux gambas croustillantes 16.00€
*Magret fumé, suprêmes d'agrumes,
légumes croquants et vinaigrette acidulée*

Buddha bowl, quinoa,
légumes croquants, chou rouge, fèves 16.00€
*Et tataki de thon au sésame,
grenades, herbes fraîches*

Les Plats

Suprême de poulet Label rouge 18.00€
Riz vénéré, sauce vierge, émulsion citron basilic

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive 18.00€
*Tatin de légumes comme une ratatouille,
émulsion cresson*

Filet de bœuf poêlé (V.B.F) 23.00€
*Pomme Anna au beurre noisette,
sauce vin de Cahors, oignons crispy
(supp. Rossini 5.00€)*

Gigot d'agneau du Quercy « Label rouge » 25.00€
*(découpé en salle)
Gratin de pommes de terre au Cantal,
haricots blancs et ails confits*

Gnocchi aux truffes Mélanosporum 28.00€
Émulsion parmesan

Tourtière aux truffes Mélanosporum (20g) 45.00€
Sauce périgieuse et mesclun de salade

Les Fromages & Desserts

Rocamadour « Ferme Lacoste » 7.00€
Salade aux noix, confiture de cerises noires

Assiette de fromages affinés 15.00€
*Ossau-iraty « Grande Réserve »,
Cantal, Rocamadour fermier
et Caillé de chèvre aux herbes*

Tapioca au lait de coco, 10.00€
Tartare de fraises et son sorbet fraise

Palet aux deux chocolats, 10.00€
Crumble cacao, sorbet mandarine

Mystère glacé à la noix bio, 10.00€
Pralin et crème légère

Assiette de sorbets maison, 10.00€
Tartare de fruits frais

Sorbets maison arrosé

9.00€

Sorbet mandarine,

Eau de vie « Mandarine Impériale »

Sorbet citron, vodka Absolut

Sorbet poire,

Eau de vie de poire William

Tous nos plats sont faits maison et nos viandes
sont d'origine France.

Pour connaître les allergènes présents ou susceptibles de l'être,
merci de demander la carte spécifique les mentionnant.

