

Les Plats

<i>Tomates burrata</i> : mesclun, tomate côtelée rouge Marmande, burrata, crème de vinaigre balsamique	12 euros
<i>Fraise burrata</i> : mesclun, fraise du lot et garonne, burrata, crème de vinaigre balsamique	14 euros
<i>Salade de monsieur sequin</i> : mesclun, jambon sec italien, cabecou du Périgord, tomate confites marinées, pignons de pain torréfiés, vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	15 euros
<i>Salade des cornières</i> : mesclun, jambon sec italien, pommes de terre tiede, burrata, tomates confites marinées, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique	15 euros
<i>Gnocchis pancetta</i> : gnocchis, crème fraiche, pancetta, tomates confites marinées, fromage rapé	15 euros
<i>Gnocchis au gorgonzola</i> : gnocchis, crème fraiche, gorgonzola doux DOP, noix, fromage rapé, pécorino	15 euros
<i>Agneau de Th</i> : souris d'agneau cuite 7h a 130 degrés, pommes de terre	25 euros

Les desserts

<i>Tiramisu maison (café, amaretto)</i>	5 euros
<i>Mousse au chocolat maison</i>	5 euros
<i>Ile flottante</i>	5 euros
<i>Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille</i>	6.50 euros
<i>Boules de glace</i>	1 boule / 2 boules / 3 boules 1.50 / 3.00 / 4.50 euros
<i>Dessert du pâtissier</i> : tartes du moment réalisées par un pâtissier indépendant "Maxance Daronne"	6.50 euros
<i>Dessert du moment</i> : à base de fruit de saison	5 euros

