

CARTE



RESTAURANT



Jean CARBONNE,

Au nom de l'équipe, vous souhaite la bienvenue à
La Palombe Gourmande pour partager une
expérience culinaire.

Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller sur
les plats et les boissons, accorder vos mets et vins,
et vous faire vivre une expérience unique.

Nous vous encourageons à nous signaler toute allergie.



MENU « VOL DE MIDI »
Du mercredi au vendredi midi

| | |
|-------------------------|--------|
| ENTREE & PLAT | 15,00€ |
| PLAT & DESSERT | 15,00€ |
| ENTREE & PLAT & DESSERT | 20,00€ |

MENU « PIOU-PIOU » (-12ans)
12,00€

Poisson ou Viande et garniture
Sirop à l'eau

Dessert gourmand

Entrées

Fricassée d'escargots de Bourgogne, focaccia maître d'hôtel, salade d'herbes de la Vallée Des Deux Sources et huile de truffes 13€

Foie gras de la Maison Artero, figues rôties et compotée de pommes au Pacherenc Du Vic Bilh 16€

Plats

Retour de criée, purée de lentilles corail et poireaux grillés, fumet de poissons infusés au café 15€

Carré d'agneau du Quercy, purée d'oignons, mini légumes de la Vallée Des Deux Sources et sauce barbecue 24€

Desserts

Plateau de fromages frais et affinés 6€

Marmelade de poires et panna cotta à la vanille de Taha'a, mousse châtaigne, poires et châtaignes croustillantes 9€

Chocolat au lait Guanaja en texture, biscuit noisette, mousse et chips de banane, sorbet banane flambée 13€



MENU « BRINDILLE » 30€
Mais toujours dans la gourmandise...

Tartelette aux cèpes crus et cuits, pommes de terre et
noisettes du jardin

Risotto de choux-fleurs au curry noir, purée de brocolis,
Choux pickles, frits et crus

Marmelade de poires et panna-cotta à la vanille de Taha'a,
mousse châtaigne, poires et châtaignes croustillantes

MENU « PARTAGE » 32€ par pers

*La joie prend sa source dans le partage,
le bonheur n'est réel que s'il est partagé.*

Ragoût de petits poissons de nos côtes

Coquelet du Sud-Ouest contisé à l'ail noir, farce à la trompette
de la mort, sarladaise de légumes, jus réduit infusé au foin

Le gâteau au chocolat noir grand cru,
crème à la cardamome noir et sorbet Izzara



MENU « ÉCLOSION » 39 €

Il faut savoir éveiller tous les sens. Une émotion se crée aussi bien avec le visuel que la dégustation, le toucher, l'odorat, le goût... tout doit être développé.

*Fricassée d'escargots de Bourgogne, focaccia maître d'hôtel,
salade d'herbes de la Vallée Des Deux Sources
et huile à la truffes*

*Retour de criée, purée de lentilles corail et poireaux grillés,
fumet de poissons infusés au café*

Paris-Brest à la cacahuète et fruits des bois

Prix nets TTC, service compris

MENU « ENVOL » 55 €

La dégustation à une valeur d'évasion comparable au premier envol...

*Mi-cuit de foie gras de la Maison Artero, figue rôtie et
compotée de pommes au Pacherenc Du vic Bilh*

*Homard bleu de Bretagne, purée de panais à la vanille, vinaigrette passion
et poivre de Sichuan*

*Carré d'agneau du Quercy, purée d'oignons, mini légumes de la Vallée Des
Deux Sources et sauce barbecue*

Plateau de fromages frais et affinés

Tatin de carotte, crème D'Isigny et feuilleté caramélisé

*Chocolat au lait Guanaja en texture, biscuit noisette, mousse et chips de
banane,
sorbet banane flambée*

Prix nets TTC, service compris

Nous remercions nos partenaire :

Franck et Pierre PECARÈRE

Ferme LEBBE

Ferme LALAQUE

Champignonnière de MADIRAN

Conserverie du VIC BILH

Les Fromagers du MONT ROYAL

Boulangerie GRIFFON

Ferme BEDOURET

Ferme TUCOULET

Johan DUCHAUSSOY

Maison ARTERO

Les chèvres du domaine PEYROGES

Une attention particulière à
La commune de Lascazères