

# LA CARTE

## Le petit moulin

*Bien boire, Bien manger, Bien dormir*

### Entrées

*à partager*

<b>LE GASPACHO</b> poivrons, tomates, basilic	<b>9,5€</b>
<b>POITRINE DE VEAU</b> chiffonade, curry/citron vert, pickles	<b>14,50€</b>
<b>CARPACCIO FUMÉ</b> jaune d'oeuf confit, huile de noix	<b>12€</b>
<b>BURRATA DE CHÈVRE</b> <sup>Nontron (24)</sup> accompagnement de saison	<b>14,5€</b>
<b>CHARCUTERIES D'ICI</b> petite ou grande	<b>9,5€ 18€</b>
<b>FROMAGES D'ICI</b> petite ou grande	<b>9,5€ 18€</b>
<b>ENTRÉE DU MOMENT</b>	

### Desserts

*Par le Chef Erwan P.*

<b>FRAISE</b> sablé, cassis, vanille	<b>9€</b>
<b>CITRON</b> menthe, thé Matcha	<b>9€</b>
<b>FÔRET NOIRE</b> chocolat, cerises	<b>9€</b>

### NOTRE ENGAGEMENT, NOS PRODUCTEURS

*Toute l'équipe du Petit Moulin s'engage à vous proposer une cuisine maison, composée de produits locaux.*

*Nos producteurs : Viandes Adrien Claval "Ateliers Cow'reziens" Meyssac (19 Corrèze) - Canard : "La Quercynoise" Gramat (46 Lot) Fromages : Franck Bonneval «Le Bois D'Amalté" Cazillac (46 Lot) Charcuteries : "Laborie" Parlan (15 Cantal) Légumes : "Quercy Primeur" Capdenac (12 Lot) - Noix : Moulin Familiale "Castagné" Martel (46 Lot)*

### Plats

*Par le chef Yoan D.*

<b>LE BOEUF CONFIT</b> carottes, aneth, citron confit	<b>19,5€</b>
<b>LA DORADE SÉBASTE</b> jus crabe vert, fenouil, grenailles, rouille au Safran	<b>20,5€</b>
<b>LE COCHON (POUR 2)</b> pommes grenailles, crème d'ail	<b>55€</b>
<b>COURGETTES RÔTIES</b> ricotta maison, vierge de poivrons, huile de noix	<b>12,5€</b>
<b>PLAT DU JOUR</b>	