

# M E N U



## ENTRÉES

### Foie gras

Foie gras de canard, chutney d'oignons, pain d'épices, toast et brioche

### Rocamadour

Salade, filet mignon fumé maison, toast de rocamadour, pommes cuites, noix

### Saumon fumé

Milles feuilles de salade et saumon fumé maison et sa crème citronnée

### Magrets d'oie

Terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

### Caillé de chèvre

Croque de caillé de chèvre, tomates et chutney

## FORMULES

**Entrée et plat : 28 €**

**Plat et dessert : 26 €**

**Entrée, plat et dessert : 33 €**

**Entrée, plat, fromage et dessert : 36 €**

## PLATS

### Magret de canard

Demi-magret de canard, sauce à la moutarde violette de Brive et tian de légumes frais

### Saumon

Pavé de saumon sauce citronnée, tagliatelles

### Veau

Côte de veau savoyarde, tian de légumes frais

### Faux-filet limousin

Faux-filet limousin, sauce à la moutarde violette de Brive, frites maison et salade

### Entrecôte limousine

Entrecôte sauce aux poivre, frites maison et salade

## DESSERTS

**Brownie aux noix maison, coulis fruits rouges**

**Soufflé tiède au chocolat, glace au choix**

**Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé**

**Sphère aux noix maison, moelleux et glacé**

**Coupe glacée : Dame blanche, Chocolat ou Café liégeois**

## MENU ENFANT

13.50 €

(-12 ans)

**Saumon fumé maison ou  
entrée du jour**

**Steak haché  
frites ou tagliatelles**

**Brownie ou boule de glace**