

M E N U



ENTRÉES

Foie gras

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

Rocamadour

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

Saumon fumé

Milles feuilles de salade, 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 d'oignons sur salade

Salade de gésiers

Salade, gésiers de canard confits, haricots verts frais, croutons, tomates, noix et œuf poché

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, linguines

Veau

Côte de veau savoyarde, tian de légumes frais

FORMULES
Entrée et plat : 28 €
Plat et dessert : 26 €
Entrée, plat et dessert : 33 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 36 €

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, coulis fruits rouges

Soufflé tiède au chocolat, et sa boule de glace au choix (fait maison)

Brioche façon pain perdu et glace au caramel beurre salé

Sphère aux noix, moelleux aux noix et sa glace aux noix maison

Délice aux Myrtilles, Tuile aux amandes maison garnie de sa glace vanille, gelée de myrtilles, myrtilles et chantilly maison

Coupe glacée : Dame blanche, Chocolat ou Café liégeois

Assiette de fromages

MENU ENFANT

13.50 € (-12 ans)

Saumon fumé maison ou entrée du jour

Steak haché frites ou linguines

Brownie ou boule de glace