

MENU



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

FORMULES

Entrée et plat : 28 €

Plat et dessert : 26 €

Entrée, plat et dessert : 36 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 40 €

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

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, *et sa boule de glace au choix (fait maison)*

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

Sphère aux noix maison, *moelleux aux noix et sa glace aux noix (fait 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