

Menu « Plaisirs »

27 Euros

Mise en Bouche

~

Salade et ses Gourmandises du Terroir

(Salade Verte, Magret Fumée, Cous Farcis, Saucisse Sèche, Tranche de Foie Gras)

Ou

Planche de Charcuteries du Pays

Ou

Entrée du jour

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit « Maison » au Saillac Doux,
sa Confiture de Figses, son Pain aux Céréales (supplément 4 €)

Ou

Feuilleté de Ris d'Agneau aux Champignons des Bois

Ou

Brochettes de Noix de Saint-Jacques

Rôties au Chorizo et Poivrons, Fumet Crémé au Paprika (supplément 4 €)

~

Médailillon de Lotte Poêlé, Brunoise de Fenouil et Courgette,

Parfumée aux Anchois, Beurre Blanc Tomaté

Ou

Confit de Canard « Maison » cuit à la Graisse d'Oie

Ou

Suggestion du Jour

Ou

Suprême de Volaille en Crépine Farcis à la Duxelle de Cèpes, Crème de Morilles

Ou

Paré Aubrac Poêlé à la Fleur de Sel – 180 g (supplément 3 €)

Ou

Filet de Bœuf Aubrac Sauce aux Morilles – 180 g (supplément 5 €)

Ces plats sont servis avec de l'aligot ou les légumes du jour

~

Plateau des Fromages Régionaux

~

Sélection de Pâtisseries « Maison »