

Menu d'ici et d'ailleurs

25€

Du lundi au Vendredi
Entrée- plat ou Plat-dessert 19€
Uniquement le midi

Œuf mollet, chutney d'oignons, jus de coques
Nem au confit d'oie
Velouté de choux-fleur à l'orange



Brochette de cœurs d'oie grillés
Pomme de terre grenaille

Dos de lieu noir grillé,
Sauce crustacée

Suprême de pintade confit et rôti, jus à l'ail
Pomme de terre grenaille



Tarte feuilletée aux fruits de saison
Oie-sofee
Pavlova d'hiver

Menu Nouveaux Horizons

36€

Foie gras d'oie mi-cuit de Sarlat (supp 4€)

Croustillant de langoustine, bisque

Tartine de saumon fumé maison,
Crème ciboulette



Merlan de bœuf grillé, sauce genièvre
Pomme de terre grenaille

Saint Jacques et gambas
Mousseline de céleri à l'huile de truffe

Filet de Rascasse du Nord sauce agrume
Galette de riz aux agrumes

Noix de veau de l'Aveyron et du Ségala
Pomme de terre grenaille



Fromage de région

Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin
Caprice aux fruits exotiques, coulis passion

Menu Oisons

11€

Filet de volaille,
Ou
Poisson du moment
Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin
Sirop



LES OIES SAUVAGES