

Menu d'ici et d'Ailleurs

26€

FORMULE ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT

19€

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Salade des Oies Sauvages

Nem au confit d'oie

Autour de la betterave



Brochette de cœurs d'Oie de Sarlat grillés

Pomme de terre grenaille, légumes du moment

Filet de Julienne grillé,

Sauce curry

Purée de carottes au lait de coco

Pavé de Porc de Campuac rôti

(Filière bleu/blanc/cœur)

Jus au thym

Julienne de carottes et fenouil

Tartare de Bœuf

Sablé au parmesan

Salade de printemps, vinaigrette au miel



Tarte feuilletée aux fruits de saison

Oie-sofee

Baked Alaska des îles

Menu Nouveaux Horizons

36€

Foie gras d'oie mi-cuit de Sarlat

(Supp 4€)

Gaspacho d'asperges au Noir de Bigorre

Tartine de poivrons mariné et anchois



Merlan de bœuf grillé,

Beurre Maitre d'Hôtel

Pomme de terre grenaille, légumes du moment

Dos de Cabillaud

Risotto aux shitakés

Noix de veau de l'Aveyron et du Ségala

Jus au thym

Pomme de terre grenaille, légumes du moment



Fromage de région

Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin

Manguise

Menu Oisons

11€

**Filet de volaille
ou poisson du moment**

**Moelleux au chocolat, cœur
fondant au Georgelin : pâte à
tartiner du Lot et Garonne**

Sirop



LES OIES SAUVAGES

RESTAURANT TRADITIONNEL