

## Menu d'ici et d'Ailleurs

DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT  
LE MIDI : ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT À 19 €

26€

**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 saumon fumé maison,**

*Crème ciboulette,*

*Salade vinaigrette passion*



**Merlan de bœuf grillé,**

*Beurre Maître 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