

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

Autour de la betterave

Gaspacho façon pan con tomate



Brochette de cœurs d'Oie de Sarlat grillés

Pomme de terre grenaille, légumes du moment

Filet de maquereau, pain d'épice

Petite ratatouille

Cuisse de canard confite

Pomme de terre grenaille, légumes du moment

Tartare de Veau

Sablé au parmesan

Pomme de terre grenaille

Salade de printemps, vinaigrette au miel



Tarte aux fruits de saison

Oie-sofee

La Forêt de Bouconne

Menu Nouveaux Horizons

36€

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

**Tartine au caviar d'aubergines,
Poivrons marinés, Anchois de Collioure
Et Noir de bigorre**

Carpaccio de Saint-Jacques
Betterave parfumée au gingembre



Filet Mignon de Porc rôti

(Filière bleu/blanc/cœur)

Pomme de terre grenaille, légumes du moment

Gambas

Risotto et shitakés

Merlan de bœuf grillé

Beurre maître d'hôtel

Pomme de terre grenaille, légumes du moment



Fromage de région

Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin

Meringue au cœur de fruits

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