

Menu d'ici et d'Ailleurs

26€

Entrée-plat ou Plat-dessert

19€

*uniquement le midi
sauf Dimanche et jours fériés*

Salade des Oies Sauvages

Velouté de Cucurbitacées

Aux saveurs d'Automne

Œuf Mollet façon Florentine



Brochette de cœurs d'Oie de Sarlat

Pommes de terre, légumes de saison

Filet d'Elingue

Légumes anciens

Suprême de Pintade du Sud-Ouest

Châtaignes

Mousseline d'automne

Echine de Porc de Campuac

(Filière bleu/blanc/cœur)

Pommes de terre, légumes de saison



Tarte aux fruits de saison

Oie-sofee

Vacherin à la violette

Menu Nouveaux Horizons

36€

Foie gras d'oie mi-cuit de Sarlat

(Supp 4€)

Tartine de daurade fumée (par nos soins),

Crème parfumée à la bergamote

Assortiment de Charcuterie d'Occitanie



Filet Mignon de Porc de Campuac rôti

(Filière bleu/blanc/cœur)

Pommes de terre, légumes de saison

Brochette de Saint Jacques et fenouil confit

Risotto au potiron

Bavette Flanchet de Veau de L'Aveyron

Pommes de terre, légumes de saison

Filet de Rascasse du Nord

Dubarry au petit épeautre



Fromage de région

Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin

Saint Honoré exotique

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