

### 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