

## Menu d'ici et d'Ailleurs

Entrée-plat-dessert

**27€**

Entrée-plat ou Plat-dessert  
Uniquement le midi  
Sauf dimanche et jours fériés

**20€**

**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 de poisson du jour**

*Beurre blanc de poireau  
Légumes anciens*

**Suprême de Pintade de Bazas**

*Châtaignes  
Mousseline de légumes anciens*

**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 Nouveau Horizons

**37€**

**Foie gras d'oie mi-cuit de Sarlat**  
*(Supp 5€)*

**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