

### Menu d'ici et d'Ailleurs

*Entrée-plat-dessert*

**27€**

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

**20€**

**Nem au confit d'Anatidés**

**Velouté de haricots blanc du Lauragais**

*Garniture « façon Cassoulet »*

**Œuf mollet, chutney d'oignons, jus de coques**



**Brochette de cœurs d'Oie de Sarlat**

*Pommes de terre, légumes de saison*

**Filet de poisson du jour**

*Sauce au Agrumes*

*Pâtes à l'encre*

**Petit rôti d'échine de Porc de Campuac**

*Sauce à l'ail*

*Pommes de terre, légumes de saison*

**Ballotine de Poulet du Sud-Ouest**

*Farcie aux herbes*

*Petit épeautre*



**Tarte aux fruits de saison**

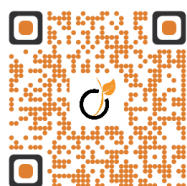
**Oie-sofee**

**Profiteroles d'Hiver**

Retrouvez l'histoire de nos produits

Sur

[www.restaurant-lesoies Sauvages.fr](http://www.restaurant-lesoies Sauvages.fr)



### Menu Nouveau Horizons

**37€**

**Foie gras d'oie mi-cuit de Sarlat**

*(Supp 5€)*

**Raviole de saumon et gambas**

*Bouillon au pesto*

**Assortiment de Charcuterie d'Occitanie**



**Dos de Lieu Noir**

*Façon Aioli*

**Poire de Bœuf grillé**

*Beurre maître d'Hôtel*

*Pommes de terre, légumes de saison*

**Cuisse d'Oie de Sarlat confite**

*Pomme de terre Sarladaise*



**Fromage de région**

**Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin**

**Opéra-grumes**

### MENU OISONS

**12€**

**Petit Cordon bleu**

*(Poulet du Sud-Ouest- brebis de l'Aveyron-jambon blanc)*

Ou

**Filet de poisson du Jour**



**Moelleux au Georgelin**



**Sirop**

Ou

**Jus de fruit Artisanal (supp 2€)**