

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

Gaspacho façon Pan con tomate



Brochette de cœurs d'Oie de Sarlat

Pommes de terre, légumes de saison

Filet de poisson du jour

Sauce vierge

Tian de légumes

Tartare de Veau de l'Aveyron

Biscuit crumble, salade de printemps



Tarte aux fruits de saison

Oie-sofee

LOCAVORE :

Ce terme a été créé pour qualifier les consommateurs privilégiant l'achat de produits alimentaires locaux, c'est-à-dire produits, distribués et consommés dans un rayon géographique restreint.



La fraîcheur des produits locaux est assurée par la proximité géographique, le respect des saisons, la réduction du nombre d'intermédiaires et du nombre de manipulations



Menu Nouveau Horizons

37€

Foie gras d'oie mi-cuit de Sarlat

(Supp 5€)

Tartine de Poivrons et caviar aubergine

Jambon de Noir de Bigorre et anchois



Noix de Veau de L'Aveyron et son Farçou

Demi Magret d'oie de Sarlat grillé

Pommes de terre, légumes de saison



Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin

Meringue au cœur de fruits

Brebis de L'Aveyron, confiture artisanale

MENU OISONS

12€

Petit Cordon bleu

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

Ou

Filet de poisson du Jour

Petit Moelleux au cœur de Georgelin

Sirop

Ou

Jus de fruit Artisanal (supp 2€)

Nos Filières et artisans locaux