

## 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€)*

**Carpaccio de magret d'oie**

**Aux copeaux de Bethmale**



**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**

**Profiteroles d'été**

**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