

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

Tartare de Maquereau

Fenouil et orange



Brochette de cœurs d'Oie de Sarlat

Pommes de terre, légumes de saison

Filet de poisson du jour

Sauce curry et coco

Escabèche de légumes

Suprême de Pintade de Bazas

Mousseline de légumes anciens



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.

Être OCCITARIEN

C'est vivre en Occitanie et manger des produits locaux, sains et de qualité, c'est montrer sa solidarité avec les producteurs régionaux.



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€)

Assiette de charcuterie d'Occitanie



Filet Mignon de Porc « Lou Techou »

Pommes de terre, légumes de saison

Demi Magret d'oie de Sarlat grillé

Pommes de terre, légumes de saison

Filet de Saumon mi-cuit

Sauce au Kalamansi

Fenouil confit et chou



Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin

*** Le « Tour d'Occitanie »**

Brebis de L'Aveyron et confiture artisanale

MENU OISONS

12€

(-12ans)



Le P'tit croq'roulé

(Croque-monsieur façon Oies Sauvages)

ou

Filet de poisson du Jour



Petit Moelleux au cœur de Georgelin



Sirop

Ou

Jus de fruit Artisanal (supp 2€)

Ferme de Métau 82110 Sainte-Juliette

Nos Filières et artisans locaux



CASSAGNAC



* Découvrez l'Histoire et l'origine des produits proposés

www.restaurant-lesoies Sauvages.fr

Rubrique **1Jour/histoire**