

## MENU D'ICI ET D'AILLEURS

Entrée-plat-dessert 27€

Entrée-plat ou Plat-dessert 20€

Uniquement le midi  
Sauf dimanche et jours fériés

Salade des Oies Sauvages

Velouté de Cucurbitacée

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

Sauce curry et coco  
Escabèche de légumes

Suprême de Pintade fermière

Mousseline de légumes anciens

Tarte aux fruits de saison

Oie-sofee \*

Délice d'Automne

## MENU NOUVEAUX HORIZONS

37€

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

Assiette de charcuterie d'Occitanie

Filet de Saumon mi-cuit

Sauce au Kalamansi  
Fenouil confit et chou

Demi Magret d'oie de Sarlat grillé

Pommes de terre, légumes de saison

Filet Mignon de Porc « Lou Techou »

Pommes de terre, légumes de saison

Moelleux au chocolat, cœur de Georgelin\*

\* La « Route d'Occitanie »

Brebis de L'Aveyron et confiture artisanale

## MENU OISONS

12€

(-12ans)

Filet de poulet du Sud-Ouest pané

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

### 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

\* Découvrez l'Histoire et l'origine des produits proposés  
[www.restaurant-lesoiesauvages.fr](http://www.restaurant-lesoiesauvages.fr)  
Rubrique **1JOUR/histoire**

## Nos Filières et artisans locaux



CASSAGNAC

