



## L'appétit vient en mangeant....

### Il était 5h00 du matin

ASSIETTE DE JAMBON DE NOIR DE BIGORRE..... 14€

### L'envolée Sauvage

FOIE GRAS D'OIE DE SARLAT MI-CUIT..... 20€

### Elle s'en allait vers le midi

PAIN PERDU DE SAINT JACQUES aux poires ..... 14€

### Salade des Oies Sauvages

Mesclun, rilette d'oie, gésiers confit, fritons, noix, vinaigrette au miel ..... 9€



## Passons aux choses sérieuses...

### Passage des Oies Sauvages

MAGRET (ENTIER) d'oie fermière Grillé ..... 29€

BROCHETTE DE CŒURS d'oie fermière..... 17€

### Un vol de perdreaux

VEAU DE L'AVEYRON façon grenadin, Pommes de terre ..... 23€

POULET DU SUD-OUEST cuit en basse température servi froid..... 17€

### La forêt chantait

PAVE D'ECHINE DE PORC de la ferme de Calvignac ..... 17€

### Par-dessus l'étang

BROCHETTE DE GAMBAS et SAINT JACQUES, mousseline de céleri aux pommes ..... 23€

FILET DE POISSON du jour des criées Occitanes, galette de brocolis et pois chiche..... 17€

## Le meilleur pour la fin...

### Montait dans les nuages

CAFE GOURMAND ..... 9€

THE GOURMAND ..... 10€

### Le soleil brillait

A CHOISIR DANS LES DESSERTS DES MENUS..... 8€

### Au bout des marécages

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA REGION..... 9€

COUYOULETS DE REVEL..... 6€



LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT À VOTRE DISPOSITION

LOCAVORE... SIMPLICITE... GOUT... FRAICHEUR...

CARTE