



## MENU D'ICI ET D'AILLEURS

Entrée-plat-dessert **28€**

Entrée-plat ou Plat-dessert **21€**

Uniquement le midi  
Sauf dimanche et jours fériés

**Nem aux confits d'Anatidés**

**Velouté de Cucurbitacées**

Aux Saveurs d'automne

**Œuf mollet légèrement pané**

Crèmeux à la châtaigne



**Brochette de cœurs d'Oie Fermière**

Pommes de terre, légumes de saison

**Filet de poisson du jour**

Des criées Occitanes

A la « **Façon Pot au Feu** »

**Echine de Porc fermier grillé**

De la ferme de Cavignac

**Sauce Moutarde Violette de Brive**

Pommes de terre, légumes de saison

**Suprême de Poulet**

Cuit en basse température

**Sauce caramel au gingembre**

Purée fine au topinambour parfumée au citron vert



**La Montagne Noire**

**Oie-sofee**

**Tarte aux fruits de saison**

**Coulant au chocolat**

Cœur de Georgelin

**Profiteroles d'Automne**



## MENU NOUVEAUX HORIZONS

**38€**


**Foie gras mi-cuit d'Oie fermière**  
(Supplément 6€)

**Croustillant de gambas marinées**

A l'aneth et huile d'Algues

**Tastou Automnale au magret fumé**

Pain grillé à l'ail, Cucurbitacée, bleu, noix, poires, magret d'oie fumé



**Poire de bœuf grillée**

Pommes de terre, légumes de saison

**Brochette de magret d'oie fermière**

**Aux pruneaux**

Pommes de terre, légumes de saison

**Saint Jacques Snakées**

Risotto de petit épeautre, fondue de poireaux et mousseline de panais



**La N'Oie de Revel**

**Oie-sofee**

**Tarte aux fruits de saison**

**Coulant au chocolat**

Cœur de Georgelin

**Profiteroles d'Automne**

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

[www.restaurant-lesoies Sauvages.fr](http://www.restaurant-lesoies Sauvages.fr)

Rubrique **1 Jour 1 histoire**

## La Suggestion

**Assiette de Saucisson à la truffe**

**14€**

Fabriqué par la maison Coudeyrat, un atelier artisanal

situé au cœur du Périgord, ce saucisson sec est à la fois surprenant et raffiné  
(à partager)

**Filet Mignon de Porc rôti**

**23€**

Gratin dauphinois pommes de terre et panais

**Sauce façon Vin chaud**




## MENU OISONS

**12€**

**Brochette du moment**

**Filet de poisson du Jour**



**Coulant** au cœur de Georgelin



**Sirop**

**Jus de fruit Artisanal**  
(Supplément 2€)