



# NOTRE CARTE

## Nos Entrées

Duo de melsat et boudin noir, chutney de pommes .....	16.50€
Salade aux ris d'agneaux et pleurotes sautés .....	18.00€
Salade périgourdine :	
(Salade verte, magrets séchés, gésiers et foie gras) .	19.00€
Foie gras mariné au vin blanc doux de Gaillac, cuit au gros sel .....	22.00€

## Nos poissons

Poisson du moment .....	19.00€
Sandre au beurre rouge .....	22.50€

*Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place.  
À l'exception des fonds de tartes, biscuits pour desserts,  
glaces et sorbets.*

*Anna Arina*



# NOTRE CARTE

## Nos Viandes

<i>Daube de joues de bœuf</i> .....	20.00€
<i>Souris d'agneau braisée et son jus de thym</i> .....	22.50€
<i>Brochette de bœuf</i> .....	20.00€
<i>Entrecôte sur braises</i> .....	25.00€
<i>Magret de canard</i> .....	23.00€
<i>Côte de bœuf grillée (pour deux personnes)</i> .....	60.00€
<i>Supplément sauce aux cèpes ou roquefort</i> .....	1.50€

## Nos Fromages

<i>Brebis et confiture de cerises noires</i> .....	5.50€
<i>Roquefort et son pain d'épices</i> .....	5.50€
<i>Cantal « entre deux »</i> .....	5.50€
<i>Composition fromagère</i> .....	8.50€

## Nos Desserts

<i>Crème brûlée nature</i> .....	5.00€
<i>Fromage frais au mendiant miellé</i> .....	5.20€
<i>Mousse au chocolat</i> .....	5.50€
<i>Tiramisu</i> .....	6.50€
<i>Crème brûlée aux pommes caramélisées et flambées au calvados</i> .....	6.50€
<i>Moelleux au chocolat</i> .....	7.50€