



NOTRE CARTE

Nos Entrées

<i>Aumônière de chèvre chaud au miel et fruits secs sur salade et chiffonnade de jambon.....</i>	<i>17.00€</i>
<i>Salade aux ris d'agneaux et pleurotes sautés</i>	<i>18.50€</i>
<i>Salade périgourdine : (Salade verte, magrets séchés, gésiers et foie gras) .</i>	<i>19.00€</i>
<i>Foie gras mariné au vin blanc doux de Gaillac, cuit au gros sel.....</i>	<i>22.00€</i>

Nos poissons

<i>Poisson du moment</i>	<i>19.00€</i>
<i>Sandre au beurre rouge</i>	<i>23.00€</i>

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



NOTRE CARTE

Nos Viandes

<i>Daube de joues de bœuf</i>	20.00€
<i>Souris d'agneau braisée et son jus de thym</i>	23.00€
<i>Brochette de bœuf</i>	20.00€
<i>Entrecôte sur braises</i>	25.00€
<i>Magret de canard</i>	23.50€
<i>Côte de bœuf grillée (pour deux personnes)</i>	60.00€
<i>Supplément sauce aux cèpes ou poivre vert</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€