

MENU DU TERROIR ET GOURMET

23,00€



Duo de Saumon fumé et mariné crème ciboulette
Home-made smoked and marinated salmon with chives cream sauce

ou (or)

Croustade d'escargots à la Curé*

Escargots croustade

ou (or)

Salade Puy-Robert aux trois confits

Three confits Puy-robert salad

ou (or)

Tranche de foie gras* "maison" (supplément : 4 €)

Mariné à l'Armagnac

Home-made "foie gras" marinated in Armagnac (sup. 4€)

.....

Râble de lapin farci aux girolles sauce au vin d'Orléans *

Saddle of rabbit stuffed with chanterelle mushrooms Orleans wine sauce

Ou (or)

Rôti de veau aux échalotes confites*

Roast veal with confits shallots

Ou (or)

Pavé de saumon rôti sauce à l'oseille

Piece of salmon roasted with sorrel sauce

Ou (or)

Pièce d'onglet *sauce Roquefort ou échalotes*

Flank steak of beef with blue cheese or shallots sauce

.....

Plateau de fromage* (sup. : 4€)

.....

Fine tarte TATIN et sa glace vanille*

TATIN Apple pie with vanilla ice cream

Ou (or)

Duo de mousse aux chocolats

black and Whit chocolate mousse

Ou (or)

La crème brûlée du Chef*

Chef crème brulée

Ou (or)

Aumônière de poires caramélisées *

Caramelised Pears



Menus Enfants (children) 10,00€ Pour les moins de 10 ans (- 10years)

Petites crudités *ou* Charcuterie

Small dish of raw salad vegetables or Cold meat selection

Steak haché *Ou* Filet de poisson

Beef burger Or Fillet of Fish

1 Boisson (drink), 1 Dessert



*** Spécialité du Terroir**