

MENU
DU
JOUR
15 €

SOUPE DE CAMPAGNE

OU

ENTRÉE DU JOUR

PLAT DU JOUR

SALADE & CABÉCOU AU MIEL

DESSERT

CAFÉ ET VIN COMPRIS

MENU

« DES CHARRETTES »

22 €

SOUPE DE CAMPAGNE

PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD
OU
SALADE DE GÉSÍERS

AIGUILLETES DE CANARD ET SES POMMES DE TERRE SARLADAISES
OU
CONFIT DE CANARD ET SES POMMES DE TERRE SARLADAISES

SALADE & CABÉCOU AU MIEL

DESSERT

MENU

« LA TIBOU »

28 €

SOUPE DE CAMPAGNE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET SA CONFITURE DE FIGUE
OU
ASSIETTE PÉRIGOURDINE (SALADE DE GÉSIEERS - MAGRET DE CANARD - PÂTÉ DE FOIE
GRAS DE CANARD)

MAGRET DE CANARD SAUCE AUX ÉCHALOTES RÉDUCTION BALSAMIQUE
ET SES POMMES DE TERRE SARLADAISES
OU
ÉPAULE D'AGNEAU FERMIER ROULÉE FAÇON TOURNEDOS ET SES POMMES DE TERRE
SARLADAISES

SALADE & CABÉCOU AU MIEL

DESSERT

À LA CARTE

LES ENTRÉES

SOUPE DE CAMPAGNE	4€
GRILLONS DE CANARD	5,50€
PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD	8€
SALADE DE GÉSIEERS DE CANARD	7€
ASSIETTE PÉRIGOURDINE (SALADE DE GÉSIEERS - MAGRET DE CANARD SÉCHÉ - PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD)	14€
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT ET CONFITURE DE FIGUE	13€
FOIE GRAS POÊLÉ AU COING	16€

LES OMELETTES

NATURE	5€
CÈPES	14€
FOIE GRAS DE CANARD	16€

À LA CARTE

LES PLATS (ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT)

PLAT DU JOUR	9€
CONFIT DE CANARD	10€
AIGUILLETES DE CANARD	9€
MAGRET DE CANARD SAUCE AUX ÉCHALOTES	15€
MAGRET DE CANARD REVISITÉ (FARCI AU FOIE GRAS, FIGUES, NOIX)	20€
ÉPAULE D'AGNEAU FERMIER ROULÉE FAÇON TOURNEDOS	17€
TRUITE FARIO ET SA SAUCE MEUNIÈRE	13€
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (ASSORTIMENT DE LÉGUMES DU JARDIN)	8€

LES DESSERTS

DESSERTS MAISON DU MOMENT	5€
GLACES	
1 BOULE	2€
2 BOULES	3€
3 BOULES	4€