

Notre carte

Entrées

Salade de gésiers de canard & magret fumé	12.50€
Camembert rôti & ses fruits de saison caramélisés au miel	12.00€
Velouté de Butternut & chorizo grillé	11.50€
Buffet d'entrées	10.00€
Salade Quercynoise (foie gras maison, gésiers confits, salade, magret fumé, noix)	16.50€
Foie poêlé sur toast & fruits caramélisé	16.50€
Poêlée de Gambas marinées	15.00€

Plats & accompagnements du jour

½ magret sauce aux figues	14.00€
Pintade farcie & lardée	14.00€
Magret de canard entier grillé	19.00€
Joue de porc confite à la bière & pain d'épice	14.00€
Souris d'agneau confite	18.50€
Entrecôte grillée 350g (viande d'origine Française)	21.00€
Entrecôte grillée 500g (viande d'origine Française)	26.00€
Bar entier façon Meunière	16.00€
Risotto crevettes aux épices douces	14.00€

Desserts à 8€

Mousse au chocolat
Gaufre sauce chocolat ou caramel
Panna Cotta au choix : caramel, fruit rouge, chocolat
Financier aux amandes & sa marmelade de prunes
Crème Brûlée
Brioche perdue sauce choco pistache
Tarte fine pomme & poire
Profiteroles au chocolat
Dame blanche / Dame Rousse
Assiette de fromages

Coupe Colonel (sorbet citron & vodka)
Coupe Ice berg (glace menthe/chocolat & Get 27)
Coupe Normande (sorbet pomme & calvados)

9.50€