

Entrée + plat + fromages OU dessert : 30€

Entrée + plat + fromages + dessert : 36€

Entrée + Plat : 25€

Plat + Dessert : 25€

- Terrine de Foie gras de canard de Sarrazac, compotée du moment (+4€)
 - Œuf parfait, velouté de céleri truffé, chips de céleri
 - Pied de Cochon pané au panko, mousseline butternut, graines de moutarde
 - Terrine de Porc fermier automnale : figues, noisettes et châtaignes, pickles de légumes
-

- Pastis Quercynois (feuilleté, confit de canard, salsifis, gésiers, cèpes) (+3€)
 - Noix de Saint Jacques poêlées, crème de cèpes, chips de bacon des Cavadous, pomme paille
 - Bœuf limousin confit, réduction de vin de Cahors, éclat de noisettes
 - Filet de veau de Corrèze, Ris de Veau poêlé, jus crémé au vin jaune, mousseline de panais, pommes mitraille (+10€)
-

- Gâteau nuage au chocolat, chantilly mascarpone
- Galette des rois frangipane, glace amandine
- Flognarde aux Poires, glace caramel
- Crème brûlée aux agrumes, coulis clémentines, fruits frais
- Coupe de glaces (2 boules)
- Assiette de Fromages affinés par le Bois d'Amalthée

CARTE

- Assiette de Charcuterie de Porc corrézien : Petite : 9€ OU Grande : 16€
- Douzaine d'Escargots de chez Caracoles du Causse, farcis par nos soins : 14,50€
- Confit de Canard, pommes de terre sarladaises aux cèpes : 20€
- Omelette aux Cèpes, pommes de terre sarladaises et salade : 16,50€
- Entrée du menu : 11€
- Plat du menu : 17€
- Dessert du menu : 8€