

Entrée + plat + fromages OU dessert : 30€

Entrée + plat + fromages + dessert : 36€

Entrée + Plat : 26€

Plat + Dessert : 26€

- Terrine de Foie gras de Canard du Lot, compotée pommes/poires gingembre (+5€)
 - Terrine de Porc fermier automnale : figues, noisettes et châtaignes, pickles de légumes
 - Œuf parfait, crème de champignons, dés de guanciale
 - Rillettes de truite du Blagour, crème gin et citron vert, légumes croquants
 - Ris d'agneau poêlés, mousseline de céleri, chorizo (+2€)
-

- Pastis Quercynois (feuilleté, confit de canard, salsifis, gésiers, cèpes) (+3€)
 - Pavé de truite du Blagour, coulis de cresson de Chauffour, butternut, crumble parmesan
 - Bœuf limousin confit, réduction de vin de Cahors, éclat de noisettes
 - Chou farci aux châtaignes, cèpes et cochon fermier de Sarrazac, jus réduit
 - Filet de Bœuf limousin basse température, jus réduit à la truffe, échalote confite (+6€)
-

- Mousse au chocolat et caramel, chantilly praliné, crumble cacahuète
- Ananas rôti, chantilly citron vert, crumble coco
- Gâteau fondant aux pommes, glace amandine, caramel au beurre salé
- 1000 feuilles à la minute
- Riz au lait, chantilly riz grillé, confiture de lait
- 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 cuisse de Canard, pommes de terre sarladaises aux cèpes : 21,50€
- Omelette aux Cèpes, pommes de terre sarladaises et salade : 18€
- Entrée du menu : 11€ Plat du menu : 18€ Dessert du menu : 8€