



Menu

NOTRE SÉLECTION DU TERROIR

Menu Complet , 35,50

Entrée & Plat - Plat & Dessert, 29,50

Plat à la carte 24,00



ENTRÉES

**Le Tourin de "Louise" au fromage,
soupe à l'oignon, aillée, tomate, trempée au pain et Cantal.**
Local traditional onions and tomatoes soup with soft bread and cantal cheese. Classic.

* * *

**En supplément (3.50): Une tranche de foie gras de canard  aux figues
accompagnée de son chutney.**

As a supplement (3.50), A slice of homemade foie gras, with a figs filling and onions
shutney. House specialty.


* * *

Vol-au-vent de l'Auberge aux escargots et cèpes.
Vol-au-vent of ceps and snails.

* * *

Gravlax de Truite de la Fialicie *, mosaïque de poireaux, Crème aigrette.
Slices of trout gravlax from Fialicie *, leek mosaic and sour creme.

PLATS

**Faux filet grillé, race Limousine ,
sauce du chef.**

A slice of tender grilled rib eye (french meat), "Maitre d'hotel" spiced butter sauce.

* * *

La truite de la Fialicie * comme autrefois
Trout from Fialicie * in old-fashioned style

* * *

Travers de cochon , confit, sauce Barbecue.
candied porc rib, Barbecue sauce

* * *

Suggestion du moment.
Chef weekly suggestion.

SERVI AVEC FRITES MAISON ET UN ASSORTIMENT DE LÉGUMES FRAIS.

*pisciculture locale en plein ruisseau (local fish farm in the middle of a stream)

Pour la liste des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter.