Entrée + plat + fromages OU dessert : 32€

Entrée + plat + fromages + dessert : 38€

Entrée + Plat : 28€ Plat + Dessert : 28€

- Terrine de Foie gras de Canard maison, chutney pêches de vignes, pain grillé (+5€)
- Terrine de Porc fermier maison : pistaches, figues, noisettes et ses pickles de légumes
- Samoussa Rocamadour, tomates confites, salade roquette, chutney pêches de vigne
- Velouté de Courgettes du jardin au parmesan, Œuf parfait, lard fumé grillé

- Paleron de Bœuf limousin confit, sauce au vin de Cahors, pomme paille
- Pastis Quercynois (feuilleté, confit de canard, cèpes, salsifis, gésiers) (+3€)
- Courgette du Jardin farcie à l'échine de cochon de chez Dalle, crumble parmesan
- Poulpe, mousseline carottes gingembre, jus ail noir, pickles d'oignons (+2€)
- Filet de Bœuf limousin façon Rossini (foie gras de canard poêlé, sauce truffe) (+9€)

- Mousse chocolat au lait, crumble cacahuète, chantilly cacahuète
- Crème brulée à la fenouillette, confit d'abricots au romarin, granola
- Soupe de Pêches à la verveine, glace yaourt, biscuit céréales
- 1000 feuilles à la minute
- Parfait glacé Liqueur d'Orge torréfié de l'Eau des Vivants, sablé vanille, chantilly orge
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Assiette de fromages affinés par le Bois d'Amalthée

CARTE

- Assiette de Charcuterie de Porc corrézien : Petite : 10€ OU Grande : 18€
- Douzaine d'escargots de chez Caracoles du Causse, farcis par nos soins : 15€
- Omelette aux Cèpes, pommes de terre, salade : 19.50€
- Confit de cuisse de Canard et ses pommes de terre sarladaises aux Cèpes : 24€
- Entrée du menu : 11€ Plat du menu : 19€ Dessert du menu : 9€ Fromages : 9€

Prix nets TTC, service compris

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous consulter