



Menu

NOTRE SÉLECTION DU TERROIR

Menu Complet : 36,50€

Entrée & Plat - Plat & Dessert : 29,50€

Plat à la carte : 24,00€



ENTRÉES

Le Tourin de "Louise" au fromage, soupe à l'oignon, aillée, tomatée, 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.

* * *

Ris d'agneau pané "panko", crème aux cèpes, salade agrémentée.

Panko-crusted lamb sweetbreads, porcini mushroom cream sauce, dressed salad.

* * *

Mosaïque de truite et poireau, Crème légère au yaourt et herbes fraîches.

Trout and leek mosaic, light yogurt cream and fresh herbs.

UN PLAT AU CHOIX

Faux filet grillé, race Limousine , sauce du chef.

A slice of tender grilled rib eye (french meat), chef's sauce.

* * *

La truite  comme autrefois, pommes grenailles et légumes.

Trout the old-fashioned way, with new potatoes and vegetables.

* * *

Travers de cochon  confit, sauce Barbecue.

candied porc rib, Barbecue sauce.

* * *

Suggestion du moment.

Chef weekly suggestion.