

**NOTRE CARTE DU MIDI**  
*du Lundi au Vendredi*

**Chaque soir et week-end le restaurant propose son MENU à 32€**

**MENU DU JOUR**

Formule 3 Plats = 19€  
Formule 2 Plats = 16€

Uniquement sur le Menu du Jour

**NOS VIANDES**

~ Côte de Porc grillée de l'Aveyron  
sauce moutarde violette de Brive,  
gratin de pommes de terre truffé  
19€

~ Pièce de bœuf du boucher « Français » selon arrivage,  
beurre maître d'hôtel, poêlé de légumes du moment  
et pommes de terre grenailles au romarin

...€

(prix selon la pièce)

~ Souris d'agneau « Français » confite,  
crème d'ail et écrasé de patates douces au cumin  
21€

**NOS ENTREES**

~ Assiette de charcuteries de la région  
« Maison Mazière »  
14€

~ Carpaccio de bœuf « Limousin », pesto et roquette  
12€

~ Cheese-cake salé au chèvre de chez « Barbarou »,  
légumes du soleil marinés au basilic  
13€

~ Tarte fine de jambon de pays  
de la maison « Mazière »,  
copeaux de Parmesan, roquette et tomate confite  
14€

**NOS DESSERTS**

~ Rocamadour AOP fermier de chez « Barbarou »,  
roquette et huile de noix  
5€

~ Soufflé glacé aux noix et sa liqueur « Denoix »  
8€

~ Crème brûlée à la vanille bourbon  
7€

~ Sablé breton aux fraises de « Beaulieu »  
7€

~ Carte des glaces artisanales « Mon Petit Glacier »

**VEGGIE / POISSON**

~ Taboulé libanais (boulgour), samoussas aux légumes,  
écrasé de patates douces au cumin  
17€

~ Le risotto crémeux aux asperges et roquette  
17€

~ Saint-Jacques snackées  
et risotto crémeux aux asperges  
23€

**MENU ENFANT**

( pour les - de 10 ans ) 12€

Sirop au choix

~

Plat du Jour

~

Dessert du Jour ou 1 boule de glace

**INFORMATIONS**

Horaires de Service du restaurant : Midi 12h-14h Soir 19h-20h45

Restaurant ouvert : du Lundi au Vendredi midi et soir, Samedi soir et Dimanche midi

Modes de règlements : Espèces, Carte Bancaire, American Express, Chèques Vacances

Prix TTC et service inclus