

# MENU 32€

( les soirs et week-end )

## LES ENTREES

*Foie Gras de Canard mi-cuit au vin blanc de Corrèze,  
chutney de figues et son toast grillé*

*ou*

*Cheese-cake salé au caillé de chèvre de chez « Barbarou »,  
légumes du soleil marinés au basilic et pesto vert*

*ou*

*Taboulé libanais (boulgour),  
samoussa aux légumes et mesclun de salade*



## LES PLATS

*T-bone de Veau « France », sauce moutarde violette de Brive et  
gratin de pommes de terre légèrement truffé*



*ou*

*Souris d'agneau « France » confite aux herbes,  
crème d'ail et écrasé de patates douces au cumin*



*ou*

*Saint-Jacques « France » snackées et  
risotto crémeux aux asperges de pays*



## LE FROMAGE (+ 4€)

*Rocamadour A.O.P fermier « Chez Barbarou »,  
confiture de cerises noires « Bonne Maman »*

## LES DESSERTS

*Sablé breton aux fraises de Beau lieu*

*ou*

*Soufflé glacé aux noix et sa liqueur « Denoix »*

*ou*

*Carte des crèmes glacées et sorbets  
Artisan Français « Mon Petit Glacier »*

