

# MENU GOURMAND

*Entrée + Plat + Dessert... 39€*

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 34€

Plat chaud seul : 26€

*Mise en bouche de notre Chef*

\*\*\*

*Vol au vent de la mer  
St-Jacques, poireaux et petits légumes  
ou  
Saucisson brioché  
et réduction de vin Paillé de Queyssac les Vignes*

\*\*\*

*Poisson du moment avec peau à la plancha selon arrivage,  
tatin de légumes et beurre blanc citronné*

ou

*Suprême de volaille IGP des Landes « Label Rouge »,  
purée de panais au cumin et sauce forestière*



\*\*\*

*Notre sélection de fromages régionaux du moment,  
confiture de fruit rouge du moment et sucrine*

*Supp.*  
**6€**

\*\*\*

*Comme un tiramisu, crème mascarpone, fruits exotiques*

ou

*Paris – Brest « Traditionnel »*



# MENU SIGNATURE

*Entrée + Plat + Fromage + Dessert...* **49€**

*Mise en bouche de notre Chef*

\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit,  
préparé au vin blanc « Tendre » des “Côteaux de la Vézère”,  
chutney de mangue et bun and roll brioché*

\*\*\*

*Pavé de Veau Label Rouge IGP de l'Aveyron à la plancha,  
pommes de terre grenailles de Bretenoux,  
sauce vin rouge*



\*\*\*

*Notre sélection de fromages régionaux du moment,  
confiture de fruit rouge du moment et sucrine*

\*\*\*

*Soufflé glacé aux noix,  
crème chantilly et sa liqueur “Denoix”*

