

MENU  
DECOUVERTE

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert.....**28€**

Entrée + Plat + Dessert.....**34€**

*Foie gras de canard mi-cuit préparé au vin blanc (+4€)  
"Côteaux de la Vézère", chutney de figues et bun and roll brioché*

*ou*

*Velouté de châtaignes et chips de magret fumé*

*ou*

*Truite fumée en salade, vinaigrette d'ailles et pickles de radis noirs*

*\*\*\**

*Supreme de volaille française aux cèpes,  
poêlé de légumes anciens*

*ou*

*Pavé de maigre à l'effiloché d'endives et beurre au curry*

*ou*

*Souris d'agneau "France", crème d'ail,  
galette de pois chiches*

*\*\*\**

*Rocamadour fermier AOP "Chez Barbarou" à Martel,  
confiture de cerises noires "Bonne Maman" (+5€)*

*\*\*\**

*Tiramisu aux fruits exotiques*

*ou*

*Soufflé glacé aux noix et sa liqueur "Denoix"*

*ou*

*Dacquoise à la coco, ananas mariné à la vanille  
et coulis de chocolat*



