


La carte du soir

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts 

Notre carte de foie gras :

- ~ Foie gras au Jurançon, son chutney aux pommes et pain grillé aux noix 21,80 €
- ~ Carpaccio de canard à l'huile de truffes et foie gras fumé 26,50 €
- ~ Escalope de foie gras poêlée aux câpres ou aux abricots ou pêche sur tranche de mique levée 25,90 €

Nos Entrées :

- ~ Velouté forestière 13,00 €
- ~ Rillettes d'Oie chemisées au jambon de pays 16,00 €
- ~ Tourte de ris d'agneau aux pleurotes, sauce au vieux Porto 23,00 €
- ~ Raviole de Gambas, crème de céleri au parmesan et huile de truffe 22,00 €
- ~ Feuilleté de chèvres chauds, magret fumé, salade 18,50 €
- ~ Omelette aux cèpes et sa petite salade de saison 19,50 €

Nos viandes régionales :

- ~ Magret de canard grillé aux baies de genièvre pommes sautées 22,00 €
- ~ Minute de Bœuf sauce poivre, Pommes sautées persillées 17,90 €
- ~ Confit de canard à l'ancienne, pommes forestières 26,00 €
- ~ Navarrin d'agneau et ses légumes mijotés 17,50 €

Nos Poissons :

- ~ Filet d'esturgeon d'Aquitaine sauce au Noilly Prat, râpé de truffe et julienne de légumes 26,00 €
- ~ Dos de cabillaud au jus de crustacés, tian de légumes et son risotto aux petits pois 18,90 €

Nos Fromages :

- ~ Le Rocamadour fermier et sa petite salade aux noix torrifiées 6,00 €
- ~ Le Rocamadour chaud en croûte de noix et sa petite salade aux noix torrifiées 8,00 €

Nos Desserts :

- ~ Coque tout chocolat, crème coco-passion 9,80 €
- ~ Entremet glacé aux noix 9,80 €
- ~ Entremet glacé aux noix 9,80 €
- ~ Profiteroles au Grand Marnier et sauce au chocolat 9,80 €
- ~ Tarte fine aux pommes servie tiède et sa boule de glace vanille artisanale ® 7,50 €
- ~ Ile flottante à la vanille naturelle 7,50 €

Nos Glaces :

- ~ Coupe de glaces ou sorbets, fabrication artisanale 3 boules (café, chocolat, vanille, rhum-raisin, caramel beurre salé, pistache, fraise, cassis, citron vert, pêche de vigne) 7,80 €