

Le menu

Entrée, Plat et Dessert : 27 e

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 22 e / Un Plat : 17 e

L'entrée

Pâté de campagne aux cèpes

ou Salade de cabécou chaud

ou Salade « cabésier » : cabécou chaud et gésiers confits

ou Filet de truite fumé (+2 e)

ou Foie gras de canard mi-cuit (+5 e)

Le Plat

(Accompagné de pommes de terre à la Collongeoise)

Les recettes du jour

ou Confit de canard

ou Pavé de bœuf : cœur de rumsteak de race Limousine (+3 e)

et sa moutarde violette

ou Tête de veau roulée sauce ravigote (+3 e)

accompagnée de légumes vapeurs

Le Dessert

Assortiment de pâtisseries du jour

ou Caillade et confitures fraîches maison

ou Sorbet fruits rouges

ou Soufflé glacé aux noix (+2 e)

A la carte

Les Assiettes

<i>Valège</i> : Jambon de pays, saucisson, rillettes, magret, pâté	18 e
<i>Friac</i> : Foie gras de canard mi-cuit et tartines grillées	20 e

Les grandes salades

<i>Salade de cabécous</i> chauds sur tartines	14 e
<i>Salade « Cabésier »</i> Cabécou chaud sur tartine et gésiers	15 e
<i>Salade « Pradelle »</i>	19 e
<i>Fruite fumée</i> , lentilles, crudités de saison, œuf dur	
<i>Salade du Cantou</i> Confit de canard émiété, châtaignes	18 e
<i>Salade du terroir</i>	22 e
<i>Foie gras</i> , cabécou, magret, jambon de pays, confit de canard émiété, châtaignes	

<i>Le menu enfant</i> Un plat, un dessert	12 e
---	------