



A la carte

L'été à l'ombre
sous la treille
ou dans
la fraîcheur
des murs épais
de la maison.

Les assiettes

- Valèze* : Jambon de pays, saucisse sèche, rillettes, magret fumé, pâté 19,00 €
- Friae* : Foie gras de canard mi-cuit et tartines grillées 20,00 €

Les grandes salades

- Salade de cabécous* chauds sur tartines 15,00 €
- Salade Cabésier* cabécou chaud sur tartine et gésiers 17,00 €
- Salade Pradelle* truite fumée, lentilles, crudités de saison, œuf dur 20,00 €
- Salade Cantou* confit de canard émiellé, châtaignes 20,00 €
- Salade du Terroir* : foie gras, cabécou, magret, jambon de pays, confit de canard émiellé, châtaignes 24,00 €

Le Menu Enfant

- Un plat, un dessert 12,00 €

L'hiver près
de la cheminée
où crépite
un bon feu
de bois.



Le menu

- Entrée, plat et dessert 29,50 €
- Entrée, plat *ou* Plat, dessert 25,00 €
- Plat 20,00 €

L'entrée

- Pâté de campagne aux côpes
- ou* Salade de cabécou chaud
- ou* Salade Cabésier : cabécou chaud et gésiers confits
- ou* Filet de truite fumée + 2,00 €
- ou* Foie gras de canard mi-cuit + 5,00 €

Après la soupe
un verre de
vin épargne
une visite
de médecin.

Le plat

- accompagné de pommes de terre à la collongeoise
- Les recettes du moment
- ou* Confit de canard
- ou* Pavé de rumsteak, bœuf de race Limousine et moutarde violette + 3,00 €
- ou* Fête de veau roulée sauce ravigote accompagnée de légumes vapeurs + 3,00 €

Le dessert

- Assortiment de pâtisseries du moment
- ou* Caillade et confitures fraîches maison
- ou* Sorbets fruits rouges
- ou* Soufflé glacé aux noix + 2,00 €

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

