

Le menu

Entrée, Plat et Dessert : 25 e

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 20 e / Un Plat : 15 e

L'entrée

Pâté de campagne aux cèpes

ou Salade de cabécou chaud

ou Salade de gésiers confits

ou Salade « cabésier » : cabécou chaud et gésiers confits

ou Filet de truite fumé (+2 e)

ou Foie gras de canard mi-cuit (+4 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)

dans le menu,

Les recettes du jour

Magret de canard

ou

Tranche de gigot d'agneau

ou

Ris d'agneau sautés aux cèpes : +4 €

Les pâtisseries du jour

Flognarde aux poires

et

Tarte aux pralines roses

A la carte

« La spécialité de la maison depuis 1961 » :

Omelette aux cèpes

Pommes de terre à la Collongeoise et salade verte :

16 €

A la carte

Les Assiettes

<i>Vallée</i> : Jambon de pays, saucisson, rillettes de cul-noir, magret, pâté	17 e
<i>Friac</i> : Foie gras de canard mi-cuit et tartines grillées	17 e

Les grandes salades

<i>Salade de cabécous chauds sur tartines</i>	13 e
<i>Salade de gésiers confits</i>	15 e
<i>Salade « Cabésier »</i> Cabécou chaud sur tartine et gésiers	14 e
<i>Salade « Pradelle »</i>	18 e
<i>Fruite fumée, lentilles, crudités de saison, œuf dur</i>	
<i>Salade du Cantou</i> Confit de canard émietté, châtaignes	16 e
<i>Salade du terroir</i>	20 e
<i>Foie gras, cabécou, magret, jambon de pays, confit de canard émietté, châtaignes</i>	

<i>Le menu enfant</i> Un plat, un dessert	10 e
---	------