

À la carte

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

Les assiettes

<i>Valèze :</i> Jambon de pays, saucisse sèche, rillettes, magret fumé, pâté	18,00 €
<i>Friac :</i> Foie gras de canard mi-cuit et tartines grillées	20,00 €

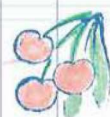
Les grandes salades

<i>Salade de cabecous</i> chauds sur tartines	15,00 €
<i>Salade Cabésier</i> cabecou chaud sur tartine et gésiers	16,00 €
<i>Salade Pradelle</i> truite fumée, lentilles, crudités de saison, œuf dur	20,00 €
<i>Salade Cantou</i> confit de canard émietté, châtaignes	19,00 €
<i>Salade du Terroir :</i> foie gras, cabecou, magret, jambon de pays, confit de canard émietté, châtaignes	23,00 €

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

Le Menu Enfant

Un plat, un dessert	12,00 €
---------------------	---------





Le menu

Entrée, plat et dessert	28,00 €
Entrée, plat <i>ou</i> Plat, dessert	23,00 €
Plat	18,00 €

L'entrée

- Pâté de campagne aux cèpes
ou Salade de cabecou chaud
ou Salade Cabésier : cabecou 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 Tête 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

