

# MENU du MOMENT

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 31 €

Entrée + Plat = 26 €      Plat + Dessert = 24 €      Entrée + Dessert = 19 €  
Entrée = 13 €    Plat = 18 €    Dessert = 9 €    Supplément Fromage aux différentes formules = + 8 €

**LA TERRINE MAISON** « Cuite au Four », et ses Condiments.  
« Accompagnée de sa Compote d'Oignons et Raisins Secs au Vin de Cahors »

*OU*

**LA SALADE DE SAISON**  
« Aux Gnocchis au Magret d'Oie Fumé et Noix du Pays;  
Châtaignes, Pleurotes et Oignon Rouge cuit au Vinaigre de Cidre »

-----

**LE FILET DE SEBASTE**  
« A L'étuvée de Blancs de Poireaux »

*OU*

**LE SAUTE DE VEAU « MARENGO »**  
« Cassolette de Riz de Camargue »  
(Viande Origine France, Ets Meyssac Viandes à Meyssac en Corrèze »

*OU*

**LA SUGGESTION DU JOUR**

-----

**LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES**

*OU*

**LE DESSERT AU CHOIX ci-dessous**  
Dessert à Commander en Début de Repas

La Tartelette Meringuée à la Crème d'Amande  
« Et sa Quenelle de Glace au Fromage Blanc »

Le Palet Glacé à la Crème de Marron  
Et Son Biscuit Craquant aux Noix

Le Feuilleté Léger à la Crème Chiboust  
Et Salpicon d'Ananas Rôti au Miel

L'Assiette de Fraises Fraîches du Pays au Sucre ou Chantilly  
« Mr & Mme Bordes, Producteur à Saint-Chamarand »