

## PLANCHES À PARTAGER

**DUO DE CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES AFFINÉS** ..... 25,00€  
Assortiment de nos meilleures charcuteries et fromages (Pour 2 à 3 personnes)  
*Assortment of meats and cheeses*

**PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES** ..... 15,00€  
Variété de charcuteries d'ici et d'ailleurs, agrémentée de condiments (Pour 1 à 2 personnes)  
*Various type of meats with pickles*

**PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** ..... 15,00€  
Sélection de fromages à déguster avec une confiture de cerise noire (Pour 1 à 2 personnes)  
*Our selection of cheeses served with black cherry jam*

**PLANCHE ROYALE** ..... 34,00€  
Foie gras de canard mi-cuit maison, variété de charcuteries fines, assortiment de fromages, accompagné de condiments (Pour 3 à 4 personnes)  
*Homemade semi-cooked foie gras, various types of meats, assortment of cheeses, with condiments*

**TERRINE DE CANARD AU MONBAZILLAC** (verrine de 180g - Pour 4 pers.) ..... 15,00€

**RILLETTES DE CANARD** (verrine de 180g - Pour 4 personnes) ..... 19,00€

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON** ..... 19,00€  
Accompagné de son chutney de saison  
*Homemade semi-cooked foie gras terrine served with chutney*

**CAMEMBERT RÔTI** ..... 20,00€  
Accompagné de charcuteries fines et pommes de terre grenaille  
*Roasted Camembert served with meats and baby potatoes*

## LES BELLES SALADES

**LA PÉRIGOURDINE** ..... 23,00€  
Foie gras de canard mi-cuit maison, magret séché, gésiers d'oie, salade de saison, tomates et noix  
*Homemade semi-cooked duck foie gras, dried duck breast, goose gizzards, salad, tomatoes and walnuts*

**LA CHÈVRE CHAUD ROCAMADOUR AOP** ..... 19,00€  
Salade de saison, tomates, trois chèvres Rocamadour chauds sur toasts au miel, magret séché, vinaigrette balsamique  
*Salad, tomatoes, three warm goat's cheese toasts with honey, dried duck breast, balsamic dressing*

**LA CAPRESE** ..... 19,00€  
Salade de saison, tomates, mozzarella, chiffonnade de jambon de Serrano, vinaigrette huile d'olive  
*Tomatoes, mozzarella, serrano ham, olive oil vinaigrette*

## TARTARES ET CARPACCIOS

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU** 180g ..... 22,00€  
Viande de bœuf charolais, assaisonnement maison servi avec des pommes de terre grenaille  
*Charolais beef tartare (raw meat) served with baby potatoes*

**TARTARE DE SAUMON AU COUTEAU** ..... 20,00€  
Saumon frais, assaisonnement maison servi avec une salade de saison  
*Fresh salmon, homemade seasoning, served with salad*

**CARPACCIO DE BŒUF** ..... 15,00€  
Carpaccio de bœuf, salade de saison, copeaux de parmesan  
*Beef carpaccio, salad, parmigiano shavings*

## VIANDES

**CONFIT DE CANARD À L'ANCIENNE** ..... 19,50€  
Servi avec des légumes de saison  
*Traditionnal Duck leg confit served with seasonal vegetables*

**PALERON DE VEAU À LA CRÈME DE MORILLES** ..... 25,00€  
Servi avec des légumes de saison  
*Braised veal chuck with morel cream sauce served with seasonal vegetables*

**FILET MIGNON DE PORC AU CAMEL DE VIN ROUGE** ..... 21,00€  
Servi avec des légumes de saison  
*Pork tenderloin in a red wine caramel reduction served with seasonal vegetables*



La liste des allergènes présents dans nos recettes est disponible à l'intérieur du restaurant, en libre accès, près du bar, ainsi que la provenance de nos viandes.  
*The allergens list is available inside the restaurant, free access, near the bar, as well as the provenance of our meats*

PRIX NETS TTC

Moyens de paiements acceptés

