

Menu du Jour

Uniquement le midi hors week-end et jours fériés

15,00€

Soir, week-end et jours fériés

18,00€

Menu Enfant (Jusque 12 ans)

9,00€

Boisson (sirop à l'eau ou limonade)

Nuggets Maison

Ou

Hamburger Maison

Pâtes ou Frites Salade

~~~~~

Glaces artisanales 1 boules

ou

Dessert du jour

# Carte

## Entrées

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salade de Crudités (Avocat, Cœur d'Artichaud, Betteraves rouge)                        | 10,00€ |
| Salade Quercynoise (Magret Fumé, Foie Gras et Cabécou)                                 | 14,00€ |
| Moules Farcies                                                                         | 10,00€ |
| Cuisses de Grenouilles en Persillade                                                   | 14,00€ |
| Trilogie de Foie Gras (Foie Gras mi-cuit, Escalope de Foie Gras et Glace au Foie Gras) | 18,00€ |

## Plats

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salade du Chef (Magret Fumé, Foie Gras, Cabécou et confit de Canard)                               | 24,00€ |
| Confit de canard                                                                                   | 17,00€ |
| Buns Roll « La Truffière »<br>(Salade, Tomate, Steak Haché minute, Foie Gras, chutney de pruneaux) | 18,00€ |
| Hamburger Végétarien (Steak de Quinoa et Choux vert, Cabécou, Oignons Frits)                       | 15,00€ |
| Magret de Canard sauce aigre douce                                                                 | 21,00€ |
| Entrecôte Rossini                                                                                  | 27,00€ |
| Tagliatelles au Saumon                                                                             | 16,00€ |
| Omelette au fromage <u>ou</u> jambon blanc                                                         | 11,00€ |
| Omelette au fromage <u>et</u> jambon blanc                                                         | 12,00€ |
| Omelette Végétarienne (aux petits légumes)                                                         | 13,00€ |

## Desserts et Fromage

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Mousse au chocolat                                | 4,50€ |
| Entremet aux fruits du moments                    | 6,00€ |
| Tarte Tatin Maison et sa glace Vanille Artisanale | 6,50€ |
| Tarte aux Noix de la maison Franck Tonel          | 5,90€ |
| Crème brûlée                                      | 5,00€ |
| Assiette de Fromages                              | 6,00€ |
| Café Gourmand ou Thé Gourmand                     | 6,90€ |

## Glaces

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Pêche Melba        | 7,00€ |
| Poire Belle Héléne | 7,00€ |
| Dame Blanche       | 7,00€ |

# Menu du Chef

Entrée + Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24€

Mise en bouche

~~~~~

Blinis au Potiron, Truite Fumée et Guacamole au Piment d'Espelette

Ou

Raviolis aux Cèpes et Truffes d'été, crème de Gorgonzola et éclats de Noix

Ou

Foie Gras mi cuit et sa glace au Pain d'épice (supplément 5,00€)

~~~~~

Wok d'Araignée de Veau aux saveurs d'Asie

Ou

Faux-Filet de Bœuf au poivre de Kampot, crème de Whisky et Gratin Truffé

Ou

Gambas et ses Linguines à la crème de Banyuls

~~~~~

Baba à la Vieille Prune de Souillac

Ou

Tarte Tatin et sa chantilly maison

Ou

Cabécou bio de la Ferme de L'Herm