

# Carte

## Entrées

Salade Quercynoise et sa purée de potimarron	8,00€
Cassolette d'Andouillette de Troyes 5A à la moutarde de Dijon	9,00€
Terrine du terroir maison	10,00€
Cromesquis d'Escargots (6 pièces)	11,00€
Duo de Foie gras et sa compotée d'oignons au vin rouge de Cahors	18,00€

## Plats

Confit de canard	14,50€
Hamburger Végétarien (Steak de Quinoa et Choux vert, Reblochon, Oignons confits)	14,50€
Hamburger Montagnard	16,00€
(Pomme de terre, Steak Haché façon boucher, Oignons, Reblochon, Tomate, Pickles)	
½ Magret de canard à la clémentine	15,00€
Magret entier de canard à la clémentine	18,00€
Bavette d'Aloyau sauce échalotte	16,00€
Pavé de Saumon aux herbes	16,00€
Brochette de Saint-Jacques aux Cèpes	22,00€
Omelette au fromage <u>ou</u> jambon blanc	10,00€
Omelette au fromage <u>et</u> jambon blanc	11,00€
Omelette Végétarienne (aux petits légumes)	13,00€
Omelette aux Cèpes	15,00€

## Desserts et Fromage

Mousse au chocolat	4,30€
Salade de fruits frais aux épices	4,30€
Tarte aux Noix de la maison Franck Tonel	5,90€
Crème brûlée	4,50€
Assiette de Fromages	5,00€
Café Gourmand (Mousse Chocolat, Crème brûlée, Tarte aux Noix)	5,90€
Thé Gourmand (Mousse Chocolat, Crème brûlée, Tarte aux Noix)	6,90€
Glaces et Sorbets	
	2 boules 4,30€
	3 boules 5,80€



# Menu du Chef

Entrée/ Plat/ Dessert 24€

Entrée/ Plat ou Plat/Dessert 20€

Mises en bouche

~~~~~

Potage

~~~~~

Moules farcies au beurre d'escargot

Ou

Terrine du terroir maison

Ou

Foie Gras mi cuit et sa compotée d'oignon au vin rouge du lot

~~~~~

Bavette d'Aloyau sauce roquefort

Ou

Demi magret aux Figes

Ou

Brochette de Saint-Jacques aux Cèpes

~~~~~

Assiette de Fromages

Ou

Dessert aux choix à la carte

Supplément 1,30€ pour le café gourmand et 2,50€ pour le Thé gourmand.