

La Truffière

La Carte

Nos Entrées

<i>Salade au chèvre chaud : (toast avec fromage de chèvre)</i>	14 €
<i>Salade de gésiers de canard : (poêlée de gésiers de canard)</i>	17 €
<i>Terrine de foie gras « maison » et son chutney de figues</i>	20 €
<i>Salade au saumon fumé</i>	16 €

Nos omelettes

<i>Omelette nature</i>	10 €
<i>Omelette au fromage</i>	11 €

Nos plats

<i>Assiette quercynoise : (Gésiers - Magret fumé - Foie gras - toast fromage de chèvre - confit de canard)</i>	25 €
<i>Confit de canard</i>	22 €
<i>Entrecôte grillée (300gr) et ses frites maison</i>	21 €
<i>Pavé de saumon sauce curry</i>	18 €

Accompagnements possibles : Frites, riz parfumé, pâtes, légumes du jour

Sauce au choix (sauce marchand de vin, sauce roquefort)

Nos Desserts

<i>Profiteroles au chocolat</i>	7 €
<i>Fondant coulant au chocolat et sa crème anglaise</i>	7 €
<i>Plateau de fromages</i>	8 €
<i>Tarte tatin aux pommes rôties et sa boule de glace vanille</i>	7

Prix net service compris

La Truffière

Formule au choix

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	28 €
<i>Entrée + Plat</i>	25 €
<i>Plat + Dessert</i>	22 €

Entrées

Terrine de foie gras faite maison avec son chutney de figues.

Salade au saumon fumé

Salade de gésiers de canard

Plats

Magret de canard

Entrecôte de bœuf (200gr)

Pavé de saumon sauce au curry

* *Accompagnements possibles : Frites, riz parfumé, pâtes, légumes du jour
Sauce au choix (sauce marchand de vin, sauce roquefort)*

Desserts ou Fromages

Tarte tatin aux pommes rôties et sa boule de glace vanille

Crème brûlée

Plateau de fromages