

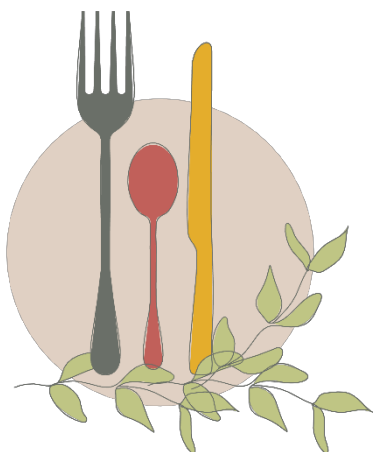
FORMULE A 12 €

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

(¼ de vin et café compris)



Menu du Jour

(Seulement le midi en semaine hors jours fériés)

FORMULE A 15 €

Soupe

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

(¼ de vin et café compris)

Menu Enfant

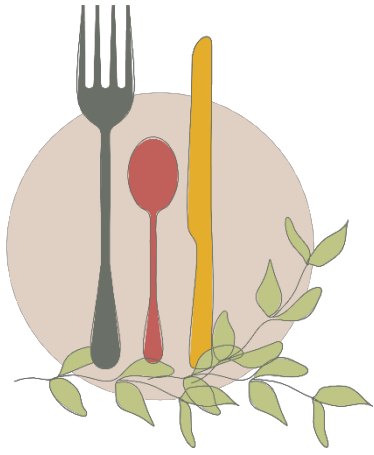
(Selon suggestions du chef)

FORMULE A 11 €

Plat

Dessert

(Boisson comprise)



Menus d'Imbès

Entrée			Soupe
<u>28€</u>	Plat	<u>33€</u>	Entrée
	Dessert		Plat
			Fromage
			Dessert

ENTREES

- Salade terroir (Gésiers confits, magret de canard séché, salade, noix)
(salad with duck gizzards, dried duck breast, walnuts)
- Salade de Cabécou ou Trappe d'Échourgnac toasté, magret de canard séché, noix
(salad with toast of goat's cheese or cow's cheese with walnuts, dried duck breast, walnuts)
- Ceviche de poisson aux tomates cerises, basilic et fenouil
(white fish tartar with cherry tomatoes, basil and fennel)
- Aumônière de légumes et fromage frais
(vegetables and cheese wrapped in pastry)
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit (sup 3 €)
(duck foie gras terrine)

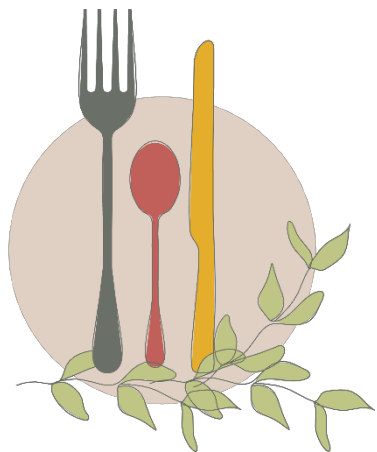
PLATS

- Confit de canard
(duck leg confit)
- Magret de canard, sauce aigre douce à l'orange
(duck breast with sweet and sour sauce with orange)
- Pièce d'agneau grillée, sauce miel moutarde
(grilled piece of lamb with honey and mustard sauce)
- Noix de joue de porc braisées à la bière « la Chavagn' »
(braised pork cheeks with local beer)
- Poisson selon arrivage
(fish of the day)
- Pièce de boeuf limousine, sauce forestière ou bleu d'Auvergne
(Piece of beef with mushrooms or blue cheese sauce)
- Omelette du jour
(omelette of the day)

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre sarladaises et salade.

DESSERTS AU CHOIX

Prix net, service compris



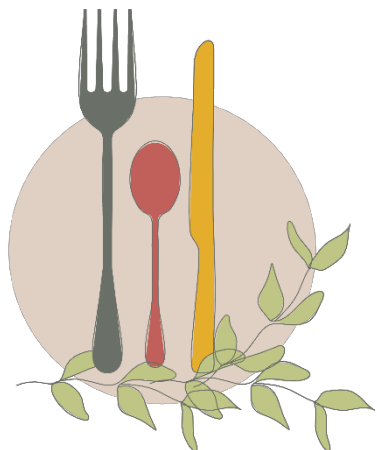
Carte des Entrées

ENTREES

- Terrine de foie gras de canard mi-cuit 14 €
(*duck foie gras terrine*)
- Ceviche de poisson aux tomates cerises, basilic et fenouil 13 €
(*white fish tartar with cherry tomatoes, basil and fennel*)
- Aumônière de légumes et fromage frais 13 €
(*vegetables and cheese wrapped in pastry*)

SALADES

- Salade Périgourdine : Foie gras de canard, gésiers confits, magret de canard séché, noix et salade 16,5 €
(*salad with duck foie gras terrine, duck gizzards, dried duck breast, walnuts*)
- Salade de Cabécou : Toast de Cabécou au miel, Cabécou pané, magret de canard séché, noix et salade 14 €
(*salad with goat cheese toast with honey, goat cheese breaded, dried duck breast, walnuts*)
- Salade Gourmande : Omelette du jour, trappe d'Echourgnac toastée, magret de canard séché, noix et salade 15 €
(*salad with omelette of the day, cow cheese toast with walnuts, dried duck breast, walnuts*)
- Salade Fraicheur : Ceviche de poisson, cabécou frais, noix et salade 15,5 €
(*salad with white fish tartar, goat cheese, walnuts*)



Carte des Plats

- Confit de canard 14 €
(duck leg confit)
- Magret de canard, sauce aigre douce à l'orange 16,5 €
(duck breast with sweet and sour sauce with orange)
- Pièce d'agneau grillé, sauce miel moutarde 14,5 €
(grilled piece of lamb with honey and mustard sauce)
- Noix de joue de porc braisées à la bière « la Chavagn' » 14,5 €
(braised pork cheeks with local beer)
- Poisson selon arrivage 14 €
(fish of the day)
- Pièce de bœuf limousine,
sauce forestière ou bleu d'Auvergne 18 €
(piece of beef with mushrooms or blue cheese sauce)
- Omelette du jour 13 €
(omelette of the day)

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre sarladaises et salade.

Prix nets, service compris