



Menus d'Imbès

Entrée		Soupe
23€	Plat	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
(salad with toast of goat's cheese or cow's cheese with walnuts, dried duck breast, walnuts)
- Tartare de saumon aux saveurs du moment
(salmon tartar with saeson flavours)
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit (sup 2,5 €)
(duck foie gras terrine)
- Escalope de foie gras de canard poêlée au verjus (sup 4 €)
(pan-fried duck foie gras with verjuice)

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)
- Noix de joues de porc braisées à la bière du Périgord
(braised pork cheeks with local beer)
- Poisson selon arrivage
(fish of the day)
- Faux-filet limousin, sauce dijonnaise ou bleu d'Auvergne
(rib eye steak with mustard or blue cheese sauce)
- Omelette du jour
(omelette of the day)
- Côte de veau à la crème (sup 2 €)
(veal chop with cream)

DESSERTS AU CHOIX

Prix net, service compris