

Les Entrées

Le Foie Gras Chaud :

Sur son tartare de mangue à la coriandre et
jus passion.

18 euros

Le Gratton de Porc :

Pané et frit façon gribiche et sa sucrine
flambée au sésame.

14 euros

La Salade de Canard :

Haricots verts, magret fumé du Sud-Ouest,
foie gras et pignons de pin.

16 euros

Les Escargots :

En cassolette et leur crème aillée et persillée,
croutons au sel de céleri.

14 euros

La Terrine « maison » :

De volaille aux petits légumes.

11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

12 euros

Les Plats Garnis

La Potte :

Mijotée aux petits légumes.

28 euros

La Langue de Veau :

Façon grand-mère Suzanne, sauce tomates et cornichons.

24 euros

Le Porc Sud-Ouest IGP :

Poitrine confite sur os au romarin et ses haricots mogettes.

25 euros

L'Agneau :

Dans le carré et son jus à l'ail doux.

30 euros

Le Pigeon :

Rôti et flambée à l'armagnac et son escalope de fois gras chaud.

32 euros

Le Tournefos de Bœuf dans le Filet :

à l'échalote :

32 euros

à la périgourdine :

36 euros

(Foie gras et truffes)

L'accompagnement est des pommes de terre maison

Origine des viandes France

Les Desserts

Le Palet Breton :

Glace palet Breton, biscuit palet Breton et son sabayon caramélisé.

12 euros

La Tourtière :

Crème pâtissière à l'armagnac, pruneaux et pommes.

12 euros

La Tulipe de Glaces :

Biscuit aux amandes garni de glace vanille, chocolat et fraises, bananes et sauce chocolat, chantilly.

14 euros

Les Profiteroles :

Garnies de déclinaison de vanille et sauce chocolat chaud.

14 euros

Le Café du « Lion d'or » :

Boisson chaude accompagnée de ses gourmandises.

11 euros

Assiette quatre fromages AOP :

Comté, Cantal, Fourme d'Ambert et Morbier

10 euros

Café Espresso : 2,50 euros

Carte des allergènes sur demande