

**Menu à 15€**  
(sauf dimanche et jours fériés)

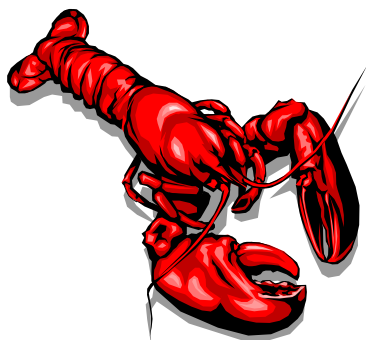
Potage de saison  
ou  
Salade de cabécous chauds  
ou  
Quiche aux champignons  
-----  
Confit de canard, frites  
ou  
Gratin de poisson à la dieppoise  
et aux petits légumes  
-----  
Glace  
ou  
Pâtisserie

**Menu du terroir 21 €**

Pâté aux pommes de terre  
-----  
Truite aux amandes  
-----  
Dessert

**Menu enfant 9,00 €**  
(jusqu'à 12 ans)

Quiche aux champignons  
ou  
Assiette de charcuterie  
-----  
Filet de poisson meunière  
ou  
Pané de poulet/frites  
-----  
dessert



**Menu 2 plats: 26€ (entrée + poisson ou viande)**  
**Menu 3 plats: 35 € (entrée + poisson + viande)**

Salade et mâche océanes aux pignons de pin  
ou  
Timbale de rognons de veau aux pleurotes  
ou  
Terrine de foies de volaille maison  
aux pommes et aux châtaignes  
-----  
Paupiette de saumon et épinards,  
émulsion aux herbes  
Ou  
Filet de loup au Serrano, beurre blanc  
ou  
Filets de rougets rôtis à la fondue de poireaux  
-----  
Cuisse de lapin aux girolles,  
tagliatelles fraîches  
ou  
Souris d'agneau braisée au thym  
ou  
Faux filet poêlé, sauce au Cahors  
-----  
Fromage  
-----  
dessert


**Menu 2 plats: 34 € (entrée + poisson ou viande)**  
**Menu 3 plats: 43 € (entrée + poisson + viande)**

Foie gras de canard maison  
ou  
Saumon fumé, tartare de saumon à la ricotta  
sur lit de roquette  
ou  
Duo de magret fumé  
et crumble pommes, oignons fondants  
-----  
Médallions de lotte sauce safranée  
ou  
Escalopes de ris de veau juste meunière  
ou  
Fricassée de St Jacques au Noilly Prat  
-----  
Filet de bœuf, jus épicé  
ou  
Caille désossée farcie aux raisins,  
jus balsamique  
ou  
Émincé de magret de canard à la mangue fondante  
-----  
Fromage  
-----  
Dessert


## Hors d'œuvres Starters

Potage de saison <i>Season soup</i>	6,20 €
Bisque de crustacés <i>Shellfish soup with croutons and gruyere cheese</i>	13,50 €
Saumon fumé servi avec son blinis maison <i>Smoked salmon served with home-made pancake</i>	16,50 €
Trio de saumon et sa salade à la vinaigrette de noisette <i>Three sorts of salmon: smoked, marinated and uncooked with green salad</i>	17,50 €
 Terrine de foies de volaille aux pommes et aux châtaignes <i>Home-made lever terrine with apples and chestnuts</i>	8,90 €
 Timbale de rognons de veau aux pleurotes <i>Kidneys of calf in a pastry with wild mushrooms in a cream and calf juice</i>	13,00 €
Foie gras de canard maison	15,90 €

## Salades Salads

Salade verte aux noix <i>Green salad with walnuts</i>	5,50 €
Salade de chèvre chaud <i>Green salad with toasted goat cheese</i>	9,50 €
 Salade limousine (charcuterie limousine, châtaignes sautées)	11,00 €
Salade périgourdine (gésiers, lardons, noix) <i>Green salad with duck gizzards, bacon, walnuts</i>	10,50 €
Salade de Lostende (gésiers, lardons, magret fumé, jambon cru, foie gras) <i>Green salad with duck gizzards, bacon, smoked magret, ham, foie gras</i>	17,50 €

## Oeufs Eggs

Oeufs en meurette <i>Poached eggs with bacon and croutons in red wine sauce</i>	9,50 €
Omelette garnie <i>Cheese and ham omelette</i>	9,00 €
 Omelette aux cèpes <i>Cep omelette</i>	16,00 €
Omelette à la truffe noire d'hiver <i>Black winter truffle omelette</i>	21,00 €





## Poissons

### Fishes

Filet de saumon, émulsion aux herbes <i>Salmon fillet with herbs cream sauce</i>	15,00 €
Filets de rouget rôtis à la fondue de poireaux <i>Roasted red mullet fillets with leeks</i>	17,50 €
Filet de loup de mer au Serrano, beurre blanc <i>Fillet of sea bass with uncooked ham Serrano and white butter sauce</i>	19,00 €
Filet de sandre aux morilles <i>Pike-perch fillet with morels and white butter sauce</i>	22,00 €
Civette de lotte aux cèpes <i>Monkfish with Cep and red wine sauce</i>	21,50 €
Sole meunière <i>Sole cooked in butter</i>	28,00 €
Cuisses de grenouilles en persillade <i>Frog legs with parsley butter</i>	17,00 €
Fricassée de Saint Jacques au Noilly Prat, chips de magret fumé <i>Fried scallops with Noilly Prat sauce and smoked duck fillet crisps</i>	24,00 €

## Viandes

### Meats

Souris d'agneau braisée au thym <i>Small lamb's leg braised with thyme</i>	18,00 €
Faux filet poêlé, sauce au poivre ou au Cahors <i>Sirloin steak with pepper or Cahors wine sauce</i>	20,00 €
 Filet de bœuf - au poivre ou au Cahors- - au jus truffé- <i>Beef fillet with a pepper or Cahors wine or mushroom sauce</i>	23,50 € 25,00 €
 Filet de bœuf à la limousine <i>Beef fillet with ceps and foie gras</i>	29,00 €
Emincé de magret de canard à la mangue fondante <i>Duck magret in a fresh mango sauce</i>	18,50 €
Confit de canard aux marrons <i>Duck confit with chestnuts</i>	13,50 €
Caille désossée farcie aux cèpes et au foie gras (20 mn de cuisson) <i>Boned quail stuffed with ceps and foie gras (20 mn of cooked)</i>	24,00 €
 Filet mignon de veau aux girolles <i>Veal fillet mignon with wild mushrooms sauce</i>	23,00 €
 Cassolette de ris de veau aux cèpes <i>Calf sweetbreads cooked in a Cep gravy</i>	24,50 €

## Fromages et desserts

### Cheese and sweets

( merci de bien vouloir préciser votre choix lors de la prise de commande)

Plateau de fromages 7,50 €  
*Cheese tray*

Coupes de glaces et sorbets 5,00 €  
*Ice creams or sorbets*

Ile flottante 6,00 €  
*Meringue in egg custard sauce with caramel*

Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,00 €  
*Cream dessert with vanilla*

mes  
Sélections  
du  
Cerroir

Gâteau aux noix 6,00 €  
*Walnut cake*

mes  
Sélections  
du  
Cerroir

Flognarde à l'ananas, lait de coco 8,00 €  
*Pineapple pie with coconut milk*

Moelleux au chocolat aux éclats de noisette, glace vanille 9,00 €  
*Hot smooth chocolate cake with grilled hazel nuts and vanilla ice cream*

Nougat glacé et son coulis de framboises 8,00 €  
*Nougat ice cream with raspberry sauce*

Crumble pommes, framboises (10 mn de cuisson) 8,50 €  
*Apples and raspberries crumble*

Mousse passion, coulis de mangue 9,50 €  
*Passion fruits mousse with mango sauce*

Assiette gourmande de l'Auberge (uniquement à la carte) 12,50 €  
*Selection of homemade sweets*

