

# CARTE DES SPECIALITES et SUGGESTIONS DU CHEF

## Les Entrées

L'Escalope de Foie Gras de Canard Frais « à l'échalote » ....23 €

Toutes les Entrées des différents menus peuvent vous être servies à la carte aux tarifs suivants :

Entrées du Menu à 27 € .. 13 €    Entrée du Menu à 42 € .. 18 €    Entrée du Menu à 49 € .. 22 €  
Entrée du Menu à 34 € .. 15 €

## Les Plats Principaux

Le Tournedos Rossini (Viande Origine France : Race Limousine) .... 36 €

Le Filet de Canette « Sauce Poivrade ....18 €

Le Rognon de Veau Entier « à la Moutarde à l'Ancienne » ....20 €

Le Filet d'Esturgeon « Petits Légumes et Beurre Blanc Nantais » .....18 €

« Esturgeon de la Dordogne – Ets Prunier à Montpon-Ménéstérol »

La Croustade de Ris de Veau « Truffé » .....26 €

Tous les Plats Principaux des différents menus peuvent vous être servis à la carte aux tarifs suivants :

Plats du Menu à 27 € .. 17 €    Plats du Menu à 42 € .. 23 €    Plats du Menu à 49 € .. 26 €  
Plats du Menu à 34 € .. 20 €

## Les Desserts

Les Desserts sont à Choisir dans les différents Menus,  
Certains nécessitent d'être commandé en début de repas.

Desserts du Menu à 27 et 34 € ... 8 €    Desserts du Menu à 42 € .. 9 €    Desserts du Menu à 49 € .. 10 €

Le Fromage de Rocamadour Fermier ..... 2.90 €

Le Plateau de Fromages Affinés ..... 11 €