

Menu Cuisine Saveurs et Terroir Local 34 €

La Ballottine de Dinde « Au Foie Gras de Canard et Cèpes »
« Charcuterie Maison au Torchon Cuite dans un Bouillon de Volaille »

Le Cassoulet du Chef « Au Confit de Canard, Saucisse de Toulouse
et Haricots Lingots cuisinés à la Graisse de Canard »

OU

Le Pastit Quercynois
« Suprême de Poulet et ses Légumes, En Croûte »

L'Assiette de Fraises Fraîches du Pays

OU

Le Gâteau Moelleux aux Noix de l'Hostellerie

Menu Suggestion du Moment 49 €

Le Pâté en Croûte Truffé sur un lit de sauce Madère
« Petite Salade assaisonnée à l'huile de Truffe »

Le Granité au Banyuls

Le Filet Mignon de Veau aux Girolles

Le Millefeuille de Crêpes Soufflées à la Mandarine
« Au Sirop de Pamplemousse Rose »

OU

La Tartelette Brut de Chocolat Noir « Alto el Sol -Pérou 2008 »
« Petit sorbet Poire Williams des Coteaux du Lyonnais »