

# MENU – CARTE du GASTRONOME

Entrée + Plat + Dessert = 47 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 50 €

Entrée + Plat = 41€   Plat + Dessert = 33 €   Plat + Fromages = 36 €   Entrée + Dessert = 29 €  
Entrée = 20 €   Plat = 26 €   Dessert = 11 €   Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LE FOIE GRAS DE CANARD « De L'Hostellerie »  
« Servi avec son Chutney aux Pommes, Figues et Abricots Secs »  
« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

*OU*

LA POEELE DE NOIX DE SAINT-JACQUES  
« Et Cèpes du Pays »

-----

LA SUGGESTION « Poisson du Marché »

*OU*

LE FILET DE BŒUF (Viande Origine France, Race Limousine)  
« Sauce Périgueux Truffée »  
«Ets Chanourdie à Meyssac en Corrèze »

-----

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU/ET

LE DESSERT AU CHOIX CI-DESSOUS

Dessert à Commander en Début de Repas

L'Aumônière à la Crème Chiboust et Pamplemousse Rose  
« Servie Chaude »

Le Soufflé Chaud à la Liqueur de Prunes  
« Liqueur de Prunes Louis Roque - Distillateur à Souillac »

Les Desserts du Menu du Moment