

Les Grandes Assiettes

Servies midi et soir

- | | |
|--|---------|
| ❖ L'Assiette « Collongeoise » | 26,00 € |
| <i>Salade verte à l'huile de noix, Foie gras de canard aux 5 épices maison cuit au torchon, Magret de canard du Sud-ouest fumé, Rillettes de canard maison et pickles, Cabécou fermier de Mr Labrunie servi chaud sur toast, noix, fruit du moment</i> | |
| ❖ Trilogie de Truite du Moulin de Sabeau de Beynat | 25,00 € |
| <i>Truite fumée, Rillettes de truite maison, Truite Gravlax, Fromage frais à l'aneth, brochette de pommes de terre grenaille</i> | |
| ✓ Carpaccio d'orange à l'huile d'olive, fenouil bulbe, oignon rouge, graines de fenouil, graines de tournesol grillées, baies roses, cassolette de pommes de terres grenaille | 14,00 € |

Les Plats à la Carte

Servis midi et soir

- | | |
|--|---------|
| ❖ Truite fumée du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais à l'aneth, pomme de terre confite | 14,00 € |
| ❖ Duo de foie gras poêlé et foie gras maison aux 5 épices cuit au torchon | 16,00 € |
| ❖ Filet de Bœuf, escalope de foie gras poêlée, jus corsé, petits légumes glacés | 27,00 € |
| ❖ Pomme de Ris de veau croustillante, jus crémé à l'Armagnac, écrasé de pommes de terre maison | 28,00 € |
| ❖ L'assiette de fromages (cabécou fermier et cantal) | 9,00 € |
| ❖ Café et ses mini douceurs | 9,50 € |
| ❖ Un dessert du menu Collongeois | 8,00 € |

Menu Végan, Sans Gluten, Allergènes, Origine viandes

✓ Plats Végan

Les informations sur les **allergènes** à déclaration obligatoire présents dans nos plats sont disponibles sur simple demande auprès du personnel du restaurant.

Nos viandes sont d'Origine France

Bœuf de race « Limousine » ou origine France
Foie gras et Magret de Canard du Sud-Ouest ou France
Volaille label rouge du Périgord
Agneau du Quercy

Toute notre cuisine et nos desserts sont élaborés maison

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Hors glaces et sorbets (Maison Antolin)



Pour information,

Merci de compter environ 20 à 25 minutes d'attente pour une grande assiette ou un plat en direct

Prix nets

Le Menu du midi

Servi le midi uniquement (hors dimanche et jours fériés)

22.50 €

Entrée, plat et dessert
OU
Grande Salade et dessert

Entrées

- ❖ Rillettes de canard maison et ses pickles de légumes marinés aux épices douces
Ou
- ❖ Salade de Cabécou fermier de Mr Labrunie servi chaud sur toast, lardons grillés, pomme, vinaigrette à l'huile de noix de Pays
Ou
- ❖ Le Foie gras de Canard maison aux 5 épices cuit au torchon, brunoise de poire, brioche toastée (+4€)

Plats

- ❖ Magret de canard au miel et sésame, légumes du jour, pommes de terre
Ou
- ❖ Tête de veau croustillante et ses légumes, sauce gribiche
Ou
- ❖ Le poisson du marché, recette au gré des saisons

Grandes Salades du midi

- ❖ **Salade César**
(Salade, poulet, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, sauce César)
Ou
- ❖ **Salade Capucine**
(Salade, truite gravlax, orange, mozzarella, noix, pommes de terre, sauce aux agrumes)

Desserts

- ❖ Flognarde aux pommes fondantes, caramel beurre salé
Ou
- ❖ Coupe Julie
(sorbet framboise, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly)
Ou
- ❖ Fromage blanc avec coulis de fruits rouges ou miel du pays d'Aubazine

Pour les Minots (jusqu'à 11 ans), Menu à 12.50 euros

Pièce de Volaille ou de Poisson avec pommes de terre du jour ou pâtes, et légumes de saison



Flognarde aux pommes

Ou Coupe de glaces et sorbets (2 boules) avec ou sans chantilly

Ou Fromage blanc au sucre ou coulis de fruits ou miel de pays



Sirop à l'eau

Le Menu Collongeois

Menu servi tous les soirs, le dimanche midi et les jours fériés

29,00 € entrée, plat, fromage ou dessert

31,50 € entrée, plat, fromage et dessert

25,00 € entrée+plat ou plat+dessert

❖ La Salade au magret de canard fumé, pomme, noix de pays, croûtons au serpolet,
toast de rillettes de canard maison

❖ Le Foie gras de canard maison aux 5 épices cuit au torchon, brunoise de poire, brioche toastée (+4€)

❖ L'Echalion confit au beurre et vin rouge et sa poêlée d'escargots de Bourgogne au thym et persillade

✓ Rillettes de lentilles au tofu et noix, Pickles de légumes marinés aux épices douces



❖ Parmentier de confit de canard du Sud-Ouest gratiné au parmesan, pesto et salade verte

❖ Ballotine d'Epaule d'Agneau du Quercy en croûte, au thym et romarin, et son jus corsé, légumes

❖ Picatta de veau au jambon cru et à la sauge du jardin, câpres, sauce vin blanc, polenta crémeuse

❖ Le Poisson du marché, recette au gré des saisons

✓ Petits farcis niçois, sauce tomate basilic maison



❖ Le Cabécou fermier de Mr Labrunie, jeunes pousses à l'huile de noix de pays
(Si vous le voulez chaud, n'hésitez pas à demander !)

❖ Cantal entre-deux

❖ Fromage blanc aux herbes ou au miel d'Aubazine ou coulis de fruits rouges



❖ Flognarde aux pommes fondantes, caramel au beurre salé

❖ Tarte aux noix de pays, mousse légère de marron vanillée

❖ Le Tiramisu du Chef

✓ Abricots rôtis aux épices et son sorbet au thym

❖ Crèmes glacées et sorbets avec ou sans chantilly, 2 boules

Notre sélection de vins au verre (15 cl*) :

Vous trouverez un large choix de bouteilles (75cl) et demi-bouteilles (37.5cl) sur notre carte des vins

Blanc

- | | | |
|---|---|--------|
| Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2017 blanc moelleux
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique. |  | 5,80 € |
| Saussignac – Château Court les Muts 2009 blanc liquoreux
100 % Vieilles vignes de Sémillon.
Une vraie volupté ! Nez frais et bouche équilibrée et complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin. |  | 8,00 € |
| Bergerac – Château de Poulvère 2018 blanc sec
100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité. | | 5,20 € |
| IGP Côtes de Gascogne – UBY 2018 blanc sec
Colombard, Ugnay blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur | | 5,50 € |
| Sancerre – Domaine la Gemière « Cuvée Initiale » 2017 blanc sec
100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche | | 7,20 € |

Rouge

- | | | |
|---|---|--------|
| IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2016 - Elevé en fût de chêne
80% Cabernet-Franc, 20% Merlot.
Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche . | | 5,50 € |
| Pécharmant – Domaine des Costes 2014
40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot. Vignoble en Biodynamie .
Pécharmant rond, avec des arômes de fruits, de la finesse et de l'élégance. |   | 6,50 € |
| Pic St Loup – Peyras 2018 – Domaine La Costesse
60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault. Robe sombre. Joli nez sur les fruits noirs confits (mûre, cerise) et des notes de garrigue (cade, thym). Bouche charnue. |  | 6,20 € |

Rosé

- | | | |
|--|--|--------|
| Vin de Corrèze - Mille et une Pierres 2018
Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur. | | 5,20 € |
| Vin de Pays du Lot – Tu Bois Coa, Malbec 2016
100 % Malbec. Demi-sec
Robe Grenadine. Très aromatique (framboise, fraise des bois, myrtille). Bouche riche et onctueuse. | | 5,50 € |

Les Vins servis au Pot (uniquement le midi, hors dimanche et jour férié)



Côtes du Lot – Soif d'Etoiles 2016 - Mas des Etoiles (rouge) 7,00 € (25cl) 13,00 € (50cl)
33% Merlot, 33% Malbec. Souple, agréable.



Gaillac– Cuvée Augustin 2018 – Domaine Barreau (rosé) 7,00 € (25cl) 13,00 € (50cl)
Duras, Syrah.
Robe rose clair. Gras et ample en bouche, il reste frais, fruité et opulent.



IGP Pays d'Oc – Les Plos Blancs 2018 – Maison Ventenac (blanc) 7,00 € (25cl) 13,00 € (50cl)
100% Chardonnay. En conversion Bio.
Situé au cœur de l'AOP Cabardès, le vignoble est adossé à la Montagne Noire et profite toute l'année du soleil du Languedoc et de la fraîcheur Atlantique donnant un vin rond, fruité avec une belle fraîcheur malgré son terroir très au sud.