

Les Grandes Assiettes

Servies midi et soir

- | | |
|---|---------|
| ❖ L'Assiette « Collongeoise » | 26,00 € |
| <i>Salade verte à l'huile de noix et moutarde violette de Brive, Foie gras de canard aux 5 épices maison, Magret de canard du Sud-ouest fumé, Terrine de campagne maison aux noisettes et ses pickles, Cabécou fermier servi chaud sur toast, noix et fruit du moment</i> | |
| ❖ Trilogie de Truite du Moulin de Sabeau de Beynat | 25,00 € |
| <i>Truite fumée, Rillettes de truite maison à l'aneth, Truite Gravlax, Fromage frais au citron et à l'aneth, brochette de pommes de terre grenaille</i> | |

Les Suggestions à la Carte

Servies midi et soir

- | | |
|--|---------|
| ❖ Truite fumée du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais au citron et à l'aneth | 14,00 € |
| ❖ Duo de foie gras poêlé et foie gras maison aux 5 épices, brioche toastée | 16,00 € |
| ❖ Filet de Bœuf et son escalope de foie gras poêlée, jus corsé, petits légumes | 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 entre-deux) | 9,00 € |
| ❖ Café et ses mini douceurs | 9,50 € |
| ❖ Un dessert du menu Collongeois | 8,00 € |

Menu Végan, Sans Gluten, Allergènes, Origine viandes

V 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

Entrées

- ❖ Terrine de campagne maison aux noisettes et ses pickles de légumes marinés aux épices douces
Ou
 - ❖ Salade de Cabécou fermier servi chaud sur toast, lardons grillés, pomme, vinaigrette à l'huile de noix de Pays et moutarde violette de Brive
Ou
 - ❖ Le Foie gras de Canard maison aux 5 épices, brunoise de poire, brioche toastée (+4€)

Plats

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

Desserts

- ❖ Flognarde aux pommes fondantes, caramel beurre salé
Ou
- ❖ Coupe de glaces et sorbets, 2 boules, avec ou sans 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 et mariné, pomme, noix de pays, croûtons au serpolet, Vinaigrette à l'huile de Noix de Pays et Moutarde violette de Brive
 - ❖ Le Foie gras de canard maison aux 5 épices, 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 truite du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais au citron et à l'aneth
 - ✓ 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, 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, timbale de riz



- ❖ Le Cabécou fermier, 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
 - ✓ Figes rôties aux épices et son sorbet au choix
- ❖ 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, Ugni 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 2018 - 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 2016 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 €
Suggestion de la semaine		6,50 €

Rosé

Vin de Corrèze - Mille et une Pierres 2018 Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.		5,20 €
Suggestion de la semaine		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) 7,50 € (25cl) 14,00 € (50cl)
33% Merlot, 33% Malbec. Souple, agréable.



Gaillac– Cuvée Augustin 2018 – Domaine Barreau (rosé) 7,50 € (25cl) 14,00 € (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) 7,50 € (25cl) 14,00 € (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.