

Grande Assiette

Servie midi et soir

❖ L'Assiette « Collongeoise »

26,00 €

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

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 €
❖ 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 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
 - ❖ Magret de canard et sa sauce miel et sésame
 - ❖ 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



- ❖ Flognarde aux pommes fondantes, caramel au beurre salé
 - ❖ Crème brûlée à la vanille et noix caramélisées
 - ❖ Le Tiramisu du Chef
- ❖ Fromage blanc aux herbes ou au miel d'Aubazine ou coulis de fruits rouges
 - ✓ Fruit du moment rôti aux épices et son sorbet au choix
- ❖ Coupe de glaces du jour ou 2 boules de Crème glacée et sorbet avec ou sans chantilly

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 €

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



Siróp à l'eau