

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 mi-cuit maison, Magret de canard du Sud-ouest fumé, Terrine de campagne maison aux noisettes et ses pickles, Mini cocotte de parmentier de confit de canard, 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, Truite Gravlax, Fromage frais au citron et à l'aneth, brochette de pommes de terre grenaille</i> | |
| V | L'assiette Végane | 22,00 € |
| | <i>Tarte provençale au tofu, légumes du soleil et au thym, Spaghetti de carotte et courgette au pesto de basilic et graines de tournesol toastée, Houmous à la betterave, Crackers maison à la tomate séchée</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 de canard poêlé et de foie gras mi-cuit maison, 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 € |
| ❖ | Un dessert du menu Collongeois | 8,00 € |
| ❖ | Ganache au chocolat noir, sablé noisette, framboise et mousse au chocolat praliné | 9,00 € |
| ❖ | Café et ses mini douceurs | 9,00 € |
| ❖ | La Coupe de Blanquette de Limoux et ses mini douceurs | 12,50 € |

Menu Végan, Sans Gluten, Allergènes, Origine viandes

V Plats Végan et sans gluten

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 et Veau de race « Limousine » ou origine France
Foie gras et Magret de Canard du Sud-Ouest ou France
Volaille label rouge du Périgord
Porc d'appellation de Montagne du Cantal



oute 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)

Compter environ 20 minutes d'attente pour une grande assiette ou un plat en direct

Le Menu du midi

Servi le midi uniquement (hors dimanche et jours fériés)

22.90 €

Entrée, plat et dessert

ou

Grande Salade 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 mi-cuit maison, chutney de fruits, brioche toastée (+4€)
Ou
 - ❖ Le caquelon de 6 escargots de Bourgogne, au beurre d'ail et persil maison
Ou
- ✓ Houmous de Betterave et ses crackers maison à la tomate séchée

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
Ou
- ✓ Tarte provençale au tofu, légumes du soleil et au thym, salade verte et pommes de terre au four

Grandes Salades du midi

- ❖ Salade de Poire au Bleu et Magret fumé
(Salade, poire, Bleu d'Auvergne, Magret fumé, croûtons, raisin, huile de noix)
Ou
- ❖ Salade Capucine
(Salade, truite gravlax, orange, mozzarella, noix, pommes de terre, sauce aux agrumes)

Desserts

- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son coulis de vin rouge
Ou
- ✓ Coupe Julie
(sorbet framboise, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly coco)
Ou
- ❖ Fromage blanc avec coulis de fruits rouges ou miel du pays d'Aubazine
Ou
- ❖ Dessert du jour

Le Menu Collongeois

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

29,50 € entrée, plat, fromage ou dessert

32,50 € entrée, plat, fromage et dessert

25,00 € entrée+plat ou plat+dessert

- ❖ Petite mâche au magret de canard fumé, pomme, noix de pays, croûtons au serpolet, figues séchées, Vinaigrette à l'huile de Noix de Pays et Moutarde violette de Brive
 - ❖ Le Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de fruits, brioche toastée (+4€)
 - ❖ La poêlée de 12 escargots de Bourgogne au thym et persillade et sa sauce à l'échalion confit au beurre et vin rouge
 - ❖ L'os à moelle rôti à la fleur de sel, pain de campagne grillé et petite salade verte
- ❖ Les Rillettes maison de truite du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais au citron et à l'aneth
- ✓ Petits roulés de courgette au fromage frais ail et fines herbes, curry, graines de tournesol, crackers maison



- ❖ Parmentier de confit de canard du Sud-Ouest gratiné au parmesan, pesto et salade verte
 - ❖ Jarret de veau façon osso bucco à l'estragon, brochette de pommes de terre grenaille
- ❖ Echine de cochon du Cantal confite au four en basse température, pommes grenaille et légumes
- ❖ Pintade fermière à la crème de Bleu d'Auvergne et chips de chorizo, écrasé de pommes de terre
 - ❖ Le Poisson du marché, recette au gré des saisons

✓ Aubergine farcie aux légumes et tofu, frites de polenta croustillantes



- ❖ 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 et son coulis de vin rouge
- ❖ Tarte aux noix de pays, crémeux à l'orange, copeaux de chocolat
 - ❖ Pavlova à la fraise, coulis de fruit rouge au basilic
 - ❖ Crème brûlée à la pistache, petites madeleines au miel
- ✓ Abricots rôtis aux épices, crumble aux amandes, sorbet thym
 - ❖ Coupe de sorbets ou de glace du jour





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**  5,80 €
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.
- Saussignac – Château Court les Muts 2009 blanc liquoreux (10 cl)**  8,00 €
100 % Vieilles vignes de Sémillon.
Une vraie volupté ! Nez frais et bouche équilibrée et complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin.
- Bergerac – Château de Poulvère 2018 blanc sec** 5,30 €
100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.
- IGP Côtes de Gascogne – UBY 2018 blanc sec** 5,50 €
Colombard, Ugnly blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur
- Sancerre – Domaine la Gemière « Cuvée Initiale » 2017 blanc sec** 7,20 €
100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche

Rouge

- IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2018 - Elevé en fût de chêne** 5,50 €
80% Cabernet-Franc, 20% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche .
- Pécharmant – Domaine des Costes 2016** 6,50 €
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. 
- Pic St Loup – Peyras 2018 – Domaine La Costesse** 6,20 €
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. 
- Maury 2017 - Domaine des Soulanes (8 cl)** 6,00 €
100 % Grenache noir, vieilles vignes de 50 ans. Vin doux naturel gorgé de fruits à découvrir en apéritif, sur des desserts (fondant au chocolat noir) et fromages à pâte persillée.  
- Le pic de la Corrèze découverte 4 cl** 3,00 €

Rosé


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

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.

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