

## Les Suggestions à la Carte

- |  |         |
|--|---------|
| ❖ Le duo de Truite (fumée du Moulin de Sabeau de Beynat, Gravlax par nos soins)<br>fromage frais au citron et à l'aneth, Blinis maison au sarrasin | 15,00 € |
| ❖ Asperges blanches légèrement tièdes, Copeaux de parmesan et Chips croustillantes de Coppa,<br>vinaigrette à l'huile de noix                      | 14,00 € |
| ❖ Filet de Bœuf et son escalope de foie gras poêlée, jus corsé, pommes grenailles au four  | 28,00 € |
| ❖ Pomme de Ris de veau croustillante, jus crémé à l'Armagnac, écrasé de pommes de terre maison   | 28,00 € |
| ❖ L'assiette de 3 fromages (Cabécou fermier, Cantal entre-deux, Trappe d'Echourgnac)   | 9,00 €  |
| ❖ Un dessert du menu Collongeois   | 9,00 €  |

## Menu Végan, Sans Gluten, Allergènes, Origine viandes

### ✓ 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 Canard du Sud-Ouest ou France  
Agneau du Quercy ou des Causses de Gramat  
Lapin origine France

### 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 un plat en direct**

## 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 et son caramel de pomme  
Ou Coupe de glaces et sorbets (2 boules) avec ou sans chantilly



Sirop à l'eau

## Le Menu Collongeois

31,00 € entrée, plat, fromage ou dessert

35,50 € entrée, plat, fromage et dessert

26,50 € entrée+plat ou plat+dessert

A la carte : Entrée 11€, Plat 21€, Fromage 5.50€, Dessert 9€

- ❖ Salade au magret fumé et burratina, minestrone de pomme, figues séchées moelleuses, noix de pays, petits croûtons, Vinaigrette à l'huile de Noix et Moutarde violette de Brive
- ❖ Le Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes, chutney de fruits, brioche toastée (+4€)
  - ❖ Cassolette de 12 escargots de Bourgogne au vin rouge de Cahors façon Meurette
  - ❖ L'os à moelle rôti à la fleur de sel, pain de campagne grillé et petite salade verte (+2€)
  - ❖ Les Rillettes maison de truite du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais au citron et à l'aneth
- V Terrine de lentilles aux noix, pickles de légumes aux épices douces, crackers maison aux tomates séchées



- ❖ Parmentier de confit de canard du Sud-Ouest gratiné au parmesan, pesto et salade verte
  - ❖ Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche
- ❖ Canon de lapin farci d'une duxelle de champignons, écrasé de pommes de terre et légumes glacés
  - ❖ Côtes d'agneau du Quercy grillées, crème d'ail toute douce, asperges vertes rôties, pommes de terre grenaille au four (+2€)
  - ❖ Le Poisson du marché, recette au gré des saisons
- V Poivron farci au sarrasin toasté, olives et tofu rosso, sauce tomate basilic maison, sur galette irlandaise de pommes de terre



- ❖ Le Cabécou fermier, miel d'Aubazine, petite salade à l'huile de noix de Pays, pain aux noix  
(Si vous le voulez chaud, n'hésitez pas à demander !)
- ❖ Cantal entre-deux et Trappe d'Echourgnac, gelée de piment d'Espelette, pain de campagne toasté



- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son caramel de pomme
  - ❖ Crème brûlée à la pistache, arlequin de fruits frais
  - ❖ Notre moelleux au chocolat et son coulis de fruits exotiques
  - V Poire pochée au vin rouge et épices, croustillant aux amandes
  - ❖ Coupe glacée au choix avec son petit verre de liqueur servi à part :
    - Noix : glace noix, glace vanille, noix de pays caramélisées, chantilly, liqueur de noix Maison Denoix
    - V Fruits rouges : sorbet cassis, sorbet framboise, coulis fruits rouges, chantilly coco, liqueur de cassis Vedrenne