

La Formule Fraîcheur

Servie le soir et le dimanche midi

32,50 € La trilogie + fromage ou dessert

A la carte : Trilogie 26.50, Fromage ou Dessert 9€

❖ Trilogie de Truite (fumée du Moulin de Sabeau, Gravlax par nos soins, Rillettes maison),
fromage frais au citron et à l'aneth, crackers maison au sarrasin, pommes grenailles au four



❖ L'assiette de 3 fromages (Cabécou fermier, Cantal entre-deux, Trappe d'Echourgnac)

Ou

❖ Un dessert du menu Collongeois

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 et Veau de race « Limousine » ou origine France

Canard du Sud-Ouest ou France

Porc origine France

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)

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

Servi le soir et le dimanche midi

32,50 € entrée, plat, fromage ou dessert

27,50 € entrée+plat ou plat+dessert (ou fromage)

A la carte : Entrée 11.50€, Plat 21€, Fromage 6.50€, 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
 - ❖ 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
- ✓ 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
 - ❖ Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche
 - ❖ Suprême de poulet label rouge, sauce au bleu d'Auvergne et chips de chorizo
 - ❖ Le Poisson du marché, recette au gré des saisons
- ✓ Poivron farci au sarrasin toasté, olives et tofu rosso, sauce tomate basilic maison, galette de pomme 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
- ✓ Poire pochée maison au sirop, Sorbet citron basilic
- ❖ Coupe glacée Noix (*glace noix, glace vanille, noix de pays caramélisées, chantilly*), petit verre de liqueur de noix
- ✓ Coupe glacée Fruit rouge (*sorbet cassis, sorbet framboise, coulis fruit rouge, chantilly coco*), petit verre liqueur cassis