

# 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 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**

## Suggestions du jour

Peuvent être intégrées au menu (avec supplément éventuel précisé à chaque plat)

### Entrées

- ❖ L'os à moelle rôti à la fleur de sel, pain de campagne grillé et petite salade verte 11.50€
- V Asperges blanches cuites et crues, noix de Pays, betterave chioggia, vinaigrette à l'huile de noix et moutarde violette de Brive 11.50€

### Plats

- ❖ Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche 19.50€

### Desserts

- ❖ Notre Moelleux au chocolat et sa crème anglaise vanillée maison 9.00€

## 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

33,50 € entrée, plat, fromage ou dessert

28,50 € entrée+plat ou plat+dessert

A la carte : Entrée 11.50€, Plat 19.50€, Fromage 6.00€, Dessert 9€

- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes et son chutney de fruits (+4€)
- ❖ Asperges blanches cuites et crues, chips de Coppa croustillantes, condiment citron confit
- ❖ Tartare de truite du Moulin de Sabeau de Beynat au citron vert, oignon rouge et aneth, pain grillé
  - ✓ Trio d'houmous (aux poivrons rôtis ; tout rose à la betterave ; à l'aneth), légumes à la croque au sel et tortillas de maïs



- ❖ Croustillant de confit de canard du Sud-Ouest et sa sauce au vin rouge du Lot, écrasé de pommes de terre, carottes glacées
- ❖ Filet mignon de porc du Cantal label rouge juste saisi, cuit moelleux en papillote, jus corsé à la sauge, légumes confits et polenta frite
  - ❖ Le Poisson du marché, sauce Tom Kha Kaï (lait de coco et citronnelle), croquettes de pommes de terre, petits légumes rôtis
- ✓ Wok de nouilles de riz au tofu et légumes sautés à la sauce Saté (cacahuète, gingembre, coriandre)



- ❖ 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, gelée de piment d'Espelette, pain de campagne toasté
    - ❖ Bleu d'Auvergne, raisin, pain aux noix
- ◆◆◆
- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son caramel au beurre salé
    - ❖ La Tarte au citron meringuée du Chef
  - ✓ Pavlova mangue - passion (meringue, sorbet passion, mangue fraîche, coulis fruits exotiques, chantilly coco)
  - ❖ La Coupe glacée Noix et son verre de liqueur de noix (glace noix, glace vanille, noix de pays caramélisées, chantilly)