

Les Menus du Saint Jacques

le soir et le dimanche midi

A choisir dans la carte

37,00 € : entrée, plat (viande ou poisson), fromage ou dessert

42,00 € : entrée, plat (viande ou poisson), fromage et dessert

Suppléments pour les plats suivants dans les menus :

Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes (+3€)

Souris d'Agneau (+3€)

Assiette de 3 fromages (+2€)

Vegan, Sans Gluten

Plats Végan proposés sur demande

N'hésitez pas à nous faire part de votre intolérance au **gluten**
(pain sans gluten disponible sur demande)

Allergènes, Origine viandes

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 France

Agneau 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 Viande ou Poisson, avec pommes de terre du jour et légumes de saison



Flognarde aux pommes et son caramel beurre salé

Ou Coupe de glaces et sorbets (2 boules) avec ou sans chantilly



Sirop à l'eau

La carte

le soir et le dimanche midi

Entrées

- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes, chutney maison et pain grillé 16,00 €
- ❖ Œuf BIO de Strenquels, poché, accompagné de sa tarte fine aux légumes confits, chips de jambon de pays, jus corsé à la sauge 13,00 €
- ❖ Ballotine de truite du Moulin de Sabeau de Beynat en gravlax, farcie au fromage frais de chèvre, chips de sarrasin, pickles d'oignon, jus de persil 12,00 €

Viandes

- ❖ Croustillant de confit de canard du Sud-Ouest et sa sauce au vin rouge du Lot, pommes de terre du jour, carotte glacée 22,00 €
- ❖ Souris d'agneau confite 5h au miel de pays et thym, caviar d'aubergine, pommes De terre grenaille rôties 26,00 €

Poisson

- ❖ Queue de lotte de Bretagne, crémeux de poivron rouge et mousseline de légumes 23,00 €

Fromage

- ❖ 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 !) 7,00 €
- ❖ Assiette de 3 fromages (Cabécou et Saint-Nectaire fermiers, Bleu d'Auvergne), fruits secs, pain aux noix 11,00 €

Dessert

- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,00 €
- ❖ Ile flottante à la crème anglaise avocat, amandes grillées 8,00 €
- ❖ Macaron framboise, crémeux citron vert, coulis de fruits rouges 9,00 €
- ❖ Glace ou sorbet du jour accompagnée de son petit verre de liqueur 9,00 €

Prix nets