

# Les Menus du Saint Jacques

le soir et le dimanche midi

## A choisir dans la carte

38,00 € : entrée, plat (viande ou poisson), fromage ou dessert

43,00 € : 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€)

## 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

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

- ❖ Carpaccio de Gravlax de truite du Moulin de Sabeau de Beynat, mousse légère à l'aneth, chips de galette de sarrasin, zestes de citron vert, huile d'olive 11,50 €
- ❖ Tarte fine de pied de cochon gratiné en persillade, mesclun de salade, vinaigrette à la moutarde violette de Brive 14,00 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes, chutney de fruits et pain grillé 16,50 €

### Viandes

- ❖ Paleron de bœuf confit 8h dans la graisse de canard, caviar d'aubergine, pommes de terre grenailles au four 25,00 €
- ❖ Croustillant de confit de canard du Sud-Ouest et sa sauce au vin rouge du Lot, purée de pommes de terre maison, carotte glacée 22,50 €

### Poisson

- ❖ Poisson du moment, piquillos en sauce aigre douce et julienne de légumes 24,00 €

### 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 !) 7,50 €
- ❖ Assiette de 3 fromages (Cabécou et Saint-Nectaire fermiers, Bleu d'Auvergne), fruits secs, pain aux noix 9,50 €

### Dessert

- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,50 €
- ❖ La Crème brûlée maison à la vanille 9,00 €
- ❖ Pâtisserie du Chef du jour 10,00 €
- ❖ Glace ou sorbet du jour accompagnée de son petit verre de liqueur 9,50 €

Prix nets