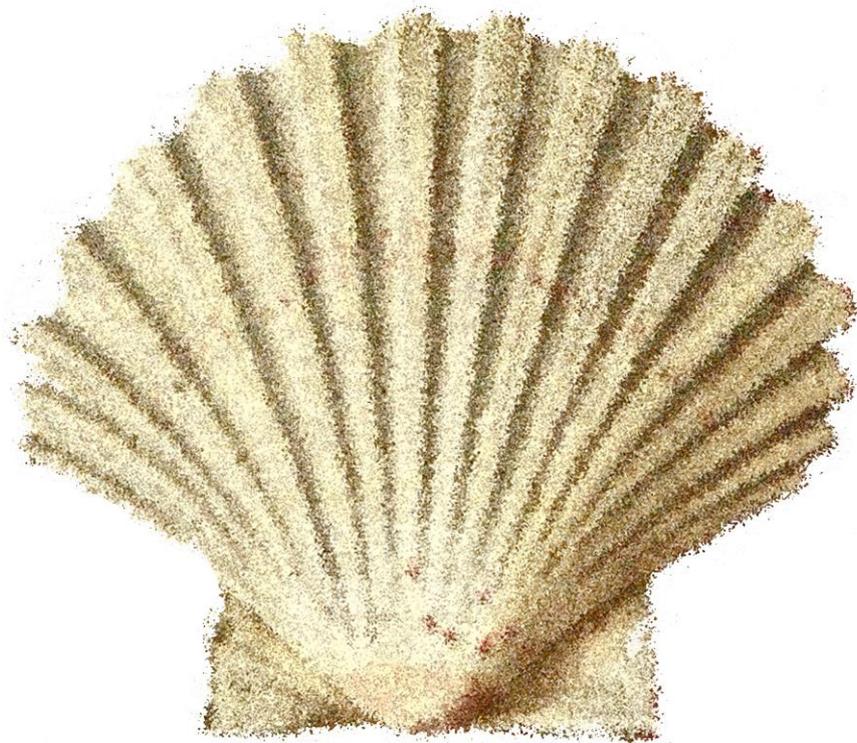


Le Saint Jacques



Collonges la Rouge

Les Menus du Saint Jacques

le soir et le dimanche midi

A choisir dans La carte

38,00 € : entrée, plat, fromage ou dessert

43,50 € : entrée, plat, fromage et dessert

Supplément pour les plats suivants dans les menus :

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

Vegan, Sans Gluten

V Plats Végan



N'hésitez pas à nous faire part de votre **intolérance au gluten**
Pain sans gluten disponible, sur demande à la prise de commande

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 ou origine 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 et Glaces des Alpes)

Compter environ 25 minutes d'attente pour un plat en direct
(non précédé d'une entrée)

Pour les Minots (jusqu'à 11 ans), Menu à 13 €

Pièce de Viande ou de Poisson, accompagnée de 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

- ❖ Lait de pomme de terre, jaune d'œuf confit, champignons, brisures de jambon de Pays, jus réduit (entrée chaude) 12,50 €
- ❖ Piquillos farcis d'une crème aux herbes, tuile de sarrasin, pesto basilic et réduction balsamique (V) 11,50 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison parfumé au Muscat de Rivesaltes, accompagné de chutney de fruits et pain grillé 16,00 €
- ❖ Os à moelle gratiné au four à la fleur de sel, petite salade verte à l'huile de noix et moutarde violette de Brive, pain grillé 13,00 €

Plats

- ❖ Paleron de bœuf confit 7h et sa purée de légume du moment, sauce au vin rouge du Lot 25,00 €
- ❖ Croustillant d'effiloché de confit de canard du Sud-Ouest, jus réduit, carotte glacée et écrasé de pommes de terre 23,00 €
- ❖ Daurade au four, sauce beurre blanc, mousseline de légumes, tomates cerises confites 24,00 €
- ❖ Wok de nouilles de riz aux légumes cuits dans un bouillon de curry et tofu sauté, cacahuètes et coriandre (V) 20,00 €

Fromage

- ❖ Le Cabécou fermier, miel d'Aubazine, petite salade à l'huile de noix de Pays, pain aux noix (Si vous le voulez chaud, le cabécou, n'hésitez pas à demander !) 7,50 €
- ❖ Assiette de 3 fromages (Cabécou et Saint-Nectaire fermiers, Bleu d'Auvergne), fruits secs, confiture poire et épices, pain aux noix 7,50 €

Dessert

- ❖ La Flognarde du Limousin aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,50 €
- ❖ Ananas rôti, pectine coriandre - aneth, tuile craquante, noisettes sablées, sorbet (V) 9,50 €
- ❖ Royal praliné du Chef sur coulis de fruits rouges 10,00 €
- ❖ La Coupe Glacée aux noix (glace noix, glace vanille, noix caramélisées, chantilly maison) accompagnée de son petit verre de liqueur de noix de la Maison Denoix de Brive (eh oui !) 10,50 €

Prix nets

Notre sélection de vins au verre (15 cl) :

Blanc

| | |
|---|--------|
| Bergerac – Château Poulvère 2023 Blanc Sec 100% Sauvignon. Léger et fruité, bonne nervosité. | 6,20 € |
| IGP Côtes de Gascogne – UBY 2024 Blanc Sec Colombard, Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur | 6,20 € |
| IGP Cévennes (Languedoc-Roussillon) – Alexia 2024 – Les Vignes de l'Arque Blanc Sec 60% Muscat petit grain, 40% Sauvignon. Notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche intense. Laissez-vous surprendre par la fraîcheur et la palette aromatique de ce vin ! | 6,00 € |
| Limoux AOC (Languedoc) – La Butinière 2022 Blanc Sec 100% Chardonnay. Vendanges manuelles. Elevage en fût de chêne. Robe jaune aux reflets d'or. En bouche, bel équilibre sur des notes fondues de miel et boisées. A découvrir ! | 6,90 € |
| Viré-Clessé (Bourgogne) – Domaine du Mont Epin 2022 Blanc Sec 100% Chardonnay. Vignes de 50 ans. Elevage en foudre pour 25%. Belle harmonie en bouche avec de la tension, soutenue par un discret boisée et de la rondeur. | 7,90 € |
| Sancerre (Loire) – Terre de Maimbray 2020 – Maison Reverdy Blanc Sec 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche. | 8,20 € |
| Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2022 Blanc Moelleux 50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique. | 6,80 € |
| Saussignac – Château Court les Muts 2008 Blanc Liqueureux (10 cl) 100% Vieilles vignes de Sémillon. Une vraie volupté ! Bouche équilibrée, complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin. | 7,90 € |

Rouge

| | |
|---|--------|
| IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2022 - Elevé en fût de chêne 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche. | 6,30 € |
| Pécharmant (Bergerac) – Domaine du Grand Jaure 2022 - Elevé en fût de chêne 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique caractéristique du Pécharmant. | 6,80 € |
| Pic St Loup (Languedoc) – Les Gardies 2019 – Château de Lascaux 60% Syrah, 40% Grenache. Bouche ample, ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins. | 7,80 € |
| St Nicolas de Bourgueil (Loire) – La Gardière 2024 – Domaine Pantaléon 90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Léger, souple. Bouche élégante, soyeuse avec une finale fruitée. | 6,70 € |
| Lirac (Vallée du Rhône) – Roc Epine 2021 – Domaine Lafond 60% Grenache, 30% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre Vin complexe alliant fraîcheur et onctuosité d'une couleur rubis. Nez sur les fruits rouges. Après une attaque ample et ferme, bouche sur des nuances d'épices, tanins souples. Très bonne longueur. | 7,80 € |

Rosé

| | |
|---|--------|
| Vin de Corrèze – Cuvée Quinçottes 2023 - Mille et une Pierres Rosé Sec Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur. | 5,90 € |
| Gaillac – Domaine Barreau – Cuvée Augustin 2023 Rosé Sec Duras, Syrah. Robe rose clair, frais fruité et opulent. | 6,20 € |
| Vin de Corrèze – Cuvée Triadou 2023 - Mille et une Pierres Rosé Demi-sec 65% Merlot, 35% Gamay. Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières. En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux | 6,90 € |