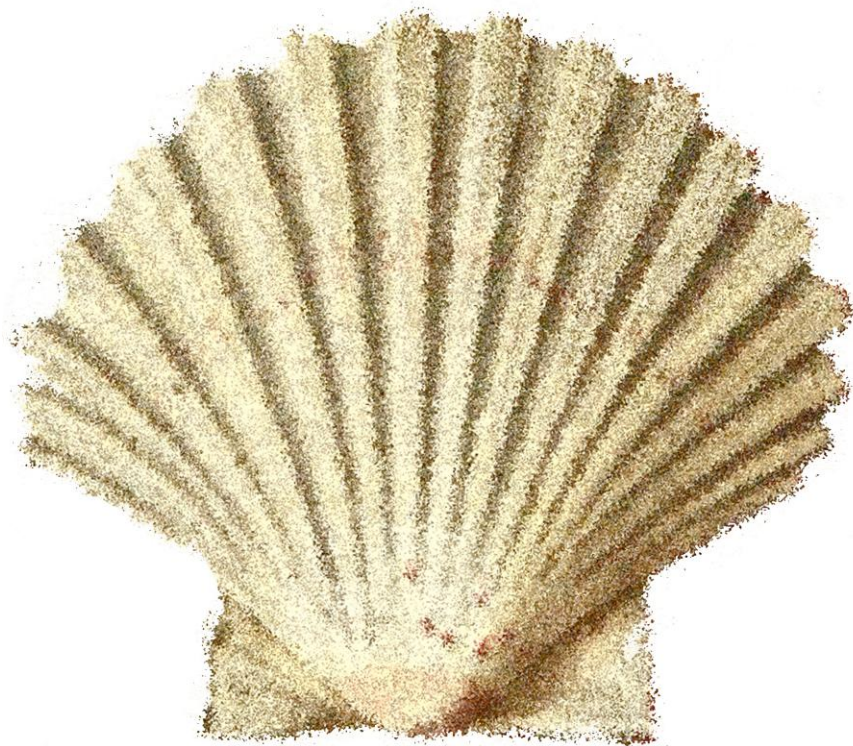


Le Saint Jacques



Collonges la Rouge

Les Menus du Saint Jacques

le soir et le dimanche midi

A choisir dans La carte

39,00 € : entrée, plat, fromage ou dessert

44,00 € : entrée, plat, fromage et dessert

Supplément pour les plats suivants dans les menus :

Foie gras de canard mi-cuit maison (+4€)

Coupe glacée aux noix (+2€)

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

Agneau 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

- ❖ Asperges blanches cuites et crues, condiment à l'oseille, citron confit et graines de moutarde (V) 13,50 €
- ❖ Gravlax de truite des Eyzies à la betterave, rémoulade de céleri rave et wasabi 12,00 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison parfumé au Muscat de Rivesaltes, accompagné de chutney de fruits et pain de campagne grillé 17,50 €
- ❖ 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 de campagne grillé 13,00 €

Plats

- ❖ Gigot d'Agneau, sauce Grand Veneur, douce mousseline de chou-fleur et poêlée de légumes 24,00 €
- ❖ Croustillant d'effiloché de confit de canard du Sud-Ouest, jus réduit, légume glacé et écrasé de pommes de terre 22,00 €
- ❖ Poisson du jour, sauce Tom Kha Kai perlée à l'huile d'herbes, risotto crémeux, tomates cerises rôties 23,00 €
- ❖ Wok de nouilles de riz sautées aux légumes et tofu, cacahuètes et coriandre (V) 19,00 €

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 !) 7,00 €
- ❖ Assiette de 3 fromages (Cabécou et Saint-Nectaire fermiers, Bleu d'Auvergne), confiture poire et épices, pain aux noix 8,00 €

Dessert

- ❖ La Flognarde du Limousin aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,50 €
- ❖ Poire pochée aux épices, ganache chocolat au lait d'amande, tuile caramélisée (V) 9,50 €
- ❖ Ile flottante, crème anglaise maison à la vanille, brisures de pralines roses 10,00 €
- ❖ La Coupe Glacée aux noix (glace noix, glace vanille, noix caramélisées, chantilly) accompagnée de son petit verre de liqueur de noix de la maison Denoix de Brive 12,00 €

Prix nets

Notre sélection de vins au verre (15 cl) :

Blanc

- Bergerac – Château Poulvère 2023 Blanc Sec** 6,40 €
100% Sauvignon. Léger et fruité, bonne nervosité.
- IGP Côtes de Gascogne – UBY 2024 Blanc Sec** 6,40 €
Colombard, Ugnly blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur
- IGP Cévennes (Languedoc-Roussillon) – Alexia 2024 – Les Vignes de l'Arque Blanc Sec** 6,10 €
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 !
- Limoux AOC (Languedoc) – La Butinière 2022 Blanc Sec** 6,90 €
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 !**
- Sancerre (Loire) – Terre de Maimbray 2020 – Maison Reverdy Blanc Sec** 8,30 €
100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.
- Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2022 Blanc Moelleux** 6,90 €
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.
- IGP Cévennes Liqueureux – Saveurs d'Automne 2022 – Vignes de l'Arque Blanc Liqueureux (12 cl)** 7,50 €
85% Viognier, 15% Chenin. Elevage en fût de chêne pendant 9 mois.
Robe jaune paille profond, des notes de caramel, de poire, de vanille et d'abricot.
Bouche douce ample et riche mais sans lourdeur de sucres résiduels et une finale parfaitement dynamique.

Rouge

- IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,50 €
60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.
- Pécharmant (Bergerac) – Domaine du Grand Jaure 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,90 €
60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique caractéristique du Pécharmant.
- AOP Duché d'Uzès (Languedoc) – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque** 6,30 €
60% Syrah, 40% Grenache. Robe rouge foncée, des notes réglissées et épicées,
une bouche ronde fruitée et ample. **A découvrir !**
- Plan de Dieu (Vallée du Rhône) – Cuvée des Galets 2020 – Domaine les Aphillanthes** 7,20 €
60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre. Vendange manuelle, domaine en **Biodynamie**
Nez délicat. Bouche veloutée et élégante. Tanins agréables.

Rosé

- Vin de Corrèze – Cuvée Quinçottes 2023 - Mille et une Pierres Rosé Sec** 6,00 €
Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.
- IGP Cévennes – Petit Gris 2024 – Les Vignes de l'Arque Rosé Sec** 5,80 €
95% Cinsault, 5% Syrah
Robe pâle avec des nuances de gris. Au nez, des notes de fruits exotiques. Bouche délicate et longue,
déclinée sur de petits fruits rouges acidulés.
- Vin de Corrèze – Cuvée Triadou 2023 - Mille et une Pierres Rosé Demi-sec** 6,40 €
65% Merlot, 35% Gamay. Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières.
En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux