

Le Menu Du Jour

Menu servi midi et soir

29,50 € entrée, plat, fromage ou dessert

32,50 € entrée, plat, fromage et dessert

25,00 € entrée+plat ou plat+dessert

- ❖ Salade de Cabécou fermier servi chaud sur toast, Magret fumé, pomme, vinaigrette à l'huile de noix de Pays et moutarde violette de Brive
- ❖ Le caquelon de 12 escargots de Bourgogne, au beurre d'ail et persil maison
- ❖ Le Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de fruits, brioche toastée (+4€)
- ❖ Les Rillettes maison de truite du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais au citron et à l'aneth
- ❖ L'os à moelle rôti à la fleur de sel, pain de campagne grillé et petite salade verte
- ✓ Petits roulés de courgette au fromage frais ail et fines herbes, curry, graines de tournesol, crackers maison



- ❖ Parmentier de confit de canard du Sud-Ouest gratiné au parmesan, pesto et salade verte
- ❖ Jarret de veau façon osso bucco à l'estragon, brochette de pommes de terre grenaille
- ❖ Pintade Label Rouge à la crème de Bleu d'Auvergne et chips de chorizo, écrasé de pommes de terre
 - ❖ Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche
 - ❖ Le Poisson du marché, recette au gré des saisons
- ✓ Tarte provençale au tofu, légumes du soleil et au thym, salade verte et pommes de terre au four



- ❖ Le Cabécou fermier, jeunes pousses à l'huile de noix de Pays
(Si vous le voulez chaud, n'hésitez pas à demander !)
- ❖ Cantal entre-deux



- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son coulis de vin rouge
- ❖ Tarte aux noix de pays, crémeux à l'orange, copeaux de chocolat
 - ❖ Crème brûlée à la pistache, petites madeleines au miel
- ✓ Abricots rôtis aux épices, crumble aux amandes, sorbet thym
- ❖ Fromage blanc aux herbes ou au miel d'Aubazine ou coulis de fruits rouges
 - ❖ Coupe de sorbets ou de glace du jour