

# Menu Gourmet à 37€



## *Terrine de foie gras mi-cuit au cœur de figues*

*Terrine of semi-cooked Foie gras of Duck with fig heart*

## *Ravioles de foie gras et leur petit bouillon de légumes*

*Ravioli of foie gras and its little vegetable broth*

## *Escargots à la crème d'ail et compotée de tomates*

*Snails with garlic cream and tomato compote*

★ ★ ★

## *Souris d'agneau confite et sa ratatouille*

*Candied lamb mouse and ratatouille*

## *Filet de Bœuf Limousin*

*Limousin Beef Tenderloin*

## *Côte de Veau grillée au beurre Maitre d'hôtel (environ 300g)*

*Veal chop grilled Maitre hotel (about 300 g).*

## *St Jacques et Gambas*

### *sur un lit de poireaux et légumes croquants sauce vierge*

*Scallop and King prawns with leeks and crispy vegetables*

★ ★ ★

## *Plateau de Fromages*

*(En terrasse le fromage est servi à l'assiette)*

*Regional cheese platter*

★ ★ ★

## *Baba au Rhum, fruits confits et chantilly.*

*Rum baba, candied fruit and whipped cream*

## *Profiteroles maison et amandes grillées*

*Homemade Profiteroles and grilled almonds*

## *Farandole de fruits et son sorbet*

*Fruits Corolla and Ice-cream*

## *Café ou Thé gourmand*

*Coffee or Tea with Gourmet Desserts*

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison ~ All main course come with seasonal vegetables on the side*