

Menu du Terroir à 28€



Croustade de boudin à la châtaigne et toast grillé

Crips of pudding with chestnut and grilled toast

Salade de lentilles et son manchon de canard

Lentil salad and duck muff

Tartare de Tomates sur lit de mâche

Tomato tartare with mache

Velouté de courgettes, servi chaud ou froid.

Velvety zucchini (served hot or cold)

★ ★ ★

Tête de veau poêlée, sauce ravigote et Légumes façon Pot-au-feu

Calf's head, sauce ravigote with vegetables

Confit de canard et pommes de Terre Sarladaise

Duck confit, with potatoes

Tartare de bœuf "au couteau"

Beef tartare with knife

Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne,

Veal kidneys with old mustard sauce

Poisson du jour, et petits légumes

Fish of the day, and vegetables

★ ★ ★

Fromage blanc (la Caillade de Sadroc) au coulis de fruits rouges

White cheese (the Caillade Sadroc) and red fruit coulis

Plateau de Fromages

Regional cheese platter

Chou du Relais et son coulis de fruits rouges

Profiterole cake with vanilla ice and coulis of cooked red fruits

Tarte fine aux pommes

Apple pie