Menu Bistro d'Automne

Menu Bistro Automne *
*Entrée-Plat-Dessert 35€

ENTRÉES

- Salade Quercynoise (petite/grande) — 11/15€
  Mesclun, Foie gras, Magret fumé maison, Gésiers de canard
- Salade Automnale — 11/15€
  Mesclun, endive, roquefort, poires et noix
- ***Velouté de petits pois & son œuf mollet & Chantilly à la Noix** — 11€
- ***Tartine forestière : au crémeux de champignons des bois avec son œuf mollet** — 11€ / 16€
- Foie gras signature du Chef parfumé au Calvados & sa compotée d'Oignons

PLATS

Accompagnements : frites, galette de pomme de terre aux oignons, tagliatelles de légumes, mesclun, risotto, purée de patate douce, tomates provençales

- Noix de Veau & sa sauce aux Morilles — 25€
- Souris d'Agneau cuit à basse température & aux épices — 24€
- ***Cabillaud en écaille de chorizo sur son risotto & tagliatelles de légumes** — 20€
- ***½ Magret cuit basse température sauce myrtille** — 20€
- Cannelloni farcis aux épinards et fromage de chèvre — 13€

BURGERS

- Burger Gourmand — 16€
  Pain aux graines bio, Steak haché Bousquet Viande Aveyron, Tomates, Oignons confits, bleu d'Auvergne & sauce Burger

DESSERTS 8€

- Duo de Fromage : Saint Nectaire & Cantal ou Rocamadour de la Ferme des Vignes Hautes
- Tarte Tatin & sa Crème épaisse
- Gâteau aux Noix du Chef Bernard & sa Crème anglaise
- Poire pochée au sirop & sa sauce chocolat
- Crème brûlée à la fève Tonka
- Café ou Thé Gourmand : 4 mini desserts
  Digestif Gourmand + 2€

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC, service compris. Pour toute allergie ou intolérance alimentaire merci de nous informer lors de votre commande. Liste des allergènes à disposition sur demande

Menu Bistro d'Automne

Menu Bistro Automne *
*Starters-Main course-Dessert 35€

ENTRÉES

- Quercynoise Salad (small/large) 11/15€
  Mixed greens, foie gras, house-smoked duck breast, duck gizzards
- Autumn Salad (small/large) 11/15€
  Mixed salad leaves, endive, Roquefort, pears and walnuts
- ***Cream of green pea soup with a soft-boiled egg & walnut whipped cream** 11€
- **Forest-style Tartine with a creamy wild mushroom spread and a soft-boiled egg** 11€
- The Chef's signature foie gras, flavoured with Calvados, served with onion compote 16€

MAIN COURSES

Side dishes: chips, potato and onion rösti, vegetable tagliatelle, mixed salad leaves, risotto, sweet potato purée, Provençal-style tomatoes

- Veal tenderloin with morel mushroom sauce 25€
- Lamb shank cooked in spices at low temperature 24€
- ***Cod in a chorizo crust served on a bed of risotto and vegetable tagliatelle** 20€
- ***½ duck breast cooked at a low temperature, served with a blueberry sauce** 20€
- Cannelloni stuffed with spinach and goat's cheese 13€

BURGERS

- Gourmet Burger 16€
  Organic seeded bun, Bousquet Viande Aveyron beef patty, tomatoes, caramelised onions, Bleu d'Auvergne cheese & burger sauce

DESSERTS 8€

- Cheese Duo: Saint-Nectaire & Cantal or Rocamadour from the Ferme des Vignes Hautes
- Tarte Tatin with fresh cream
- Chef Bernard's walnut cake & custard sauce
- Crème brûlée with Tonka bean
- Poached pear with chocolate sauce
- Gourmet coffee or tea: 4 mini desserts
  Gourmet digestif + €2

All our prices are quoted in euros, inclusive of VAT and service charges. Please let us know if you have any food allergies or intolerances when placing your order. A list of allergens is available on request.