Carte 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, Noix
- Ris de Veau poêlé & déglacé au Marsala 12€
- ***Velouté de Potimarron & feuilleté au bacon** 11€
- ***Tartine aux Morilles : crémeux de morilles & son œuf mollet** 11€
- Foie gras signature du Chef parfumé au Calvados sur son pain d'épices & sa compotée d'Oignons 16€

PLATS

- Entrecôte & sa sauce Béarnaise accompagnée de frites & salade 25€
- Souris d'Agneau cuite à basse température & aux épices accompagnée de sa purée de patate douce, ratatouille & galette de pommes de terre aux oignons 24€
- ***Cabillaud en écaille de chorizo sur son risotto & tagliatelles de légumes** 20€
- ***Suprême de Pintade farcie à la forestière accompagné de sa purée de patate douce, ratatouille & galette de pommes de terre aux oignons** 24€
- Cannelloni farcis aux épinards & fromage de chèvre 13€

BURGERS

- Burger Gourmand accompagné de frites & salade 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
- Crumble à la noisette & pomme-poire caramélisé, boule glace vanille
- Profiteroles glace vanille & sauce chocolat
- 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

Bistro Autumn Menu

Bistro Autumn Menu*
*Entrée-Main-Dessert 35€

ENTRÉES

- Quercynoise Salad (small/large) — 11/15€
  Mixed greens, foie gras, house-smoked duck breast, duck gizzards, walnuts
- Pan-Seared Veal Sweetbreads Deglazed with Marsala — 12€
- ***Cream of butternut squash soup & bacon puff pastry** — 11€
- ***Morel Toast : Creamy Morels with a Soft-Boiled Egg** — 11€
- The chef's signature foie gras, with a hint of Calvados, served on gingerbread with onion compote — 16€

MAINS

- Rib-eye steak with Béarnaise sauce, served with fries and salad — 25€
- Slow-cooked spiced lamb shank served with sweet potato purée, ratatouille, and potato pancakes with onions — 24€
- ***Cod in a chorizo crust served on risotto and vegetable tagliatelle** — 20€
- ***Stuffed guinea fowl with forest-style mushrooms, served with sweet potato purée, ratatouille, and potato & onion hash browns** — 24€
- Cannelloni stuffed with spinach and goat's cheese — 13€

BURGERS

- Gourmet Burger, French fries & salad — 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
- Hazelnut crumble with caramelized apples and pears, served with a scoop of vanilla ice cream
- Profiteroles with vanilla ice cream and 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.