

# Les Menus

## Menu champêtre 19.80 €

Fourchettes de poulet persillées

Ou

Croustillant de chèvre et poire.



Pièce du boucher\* grillée, sauce au bleu

Ou

Saucisse de Haute-Rivoire fumée maison,  
cuisson à l'ancienne

Ou

Filet de truite, crème de carottes Vichy.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Moissons 25 €

Salade Périgourdine

(Foie gras de canard maison, magret de canard fumé,  
mesclun de salade, gésiers confits)

Ou

Velouté de poireaux aux écrevisses.



Cuisses de grenouilles persillées

Ou

Escalope de veau poêlée, crème forestière

Ou

Pavé de thon rouge grillé, sauce teriyaki.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Les 2 Toques 32.20 €

**Assiette découverte des Moissons :**

Foie gras de canard mi cuit maison,  
Fourchettes de poulet persillées,  
Velouté de poireaux aux écrevisses.



Filet de truite, crème de carottes Vichy

Ou

Cuisses de grenouilles persillées.



Sélection du boucher\* et son foie gras poêlé, sauce aux cèpes

Ou

Pavé de thon rouge grillé, sauce teriyaki

Ou

Filet mignon de sanglier poêlé, sauce Meysarde.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

Nos plats sont servis avec une garniture et un plat de gratin dauphinois.

\* origine FRANCE et UE.

## Menu Virée des Monts 28.80 €

**Composez vous même votre repas  
en choisissant sur nos menus :**

1 entrée



1 plat



Fromage blanc fermier ou  
plateau de fromages secs



Dessert maison