



### FORMULE A 13 €

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

(¼ de vin et café compris)



## Menu du Jour

(Seulement le midi en semaine hors jours fériés)

### FORMULE A 16 €

Soupe

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

(¼ de vin et café compris)

## Menu Enfant

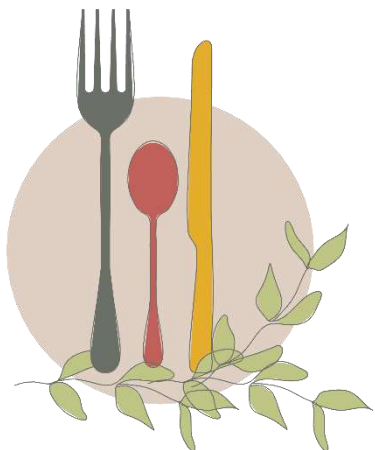
(Selon suggestions du chef)

### FORMULE A 11 €

Plat

Dessert

(Boisson comprise)



# Menus d'Imbès

Entrée			Soupe
<b><u>28€</u></b>	Plat	<b><u>33 €</u></b>	Entrée
	Dessert		Plat
			Fromage
			Dessert

## ENTREES

- Salade terroir (Gésiers confits, magret de canard séché, salade, noix)  
*(salad with duck gizzards, dried duck breast, walnuts)*
- Salade de Cabécou ou Trappe d'Échourgnac toasté, magret de canard séché, noix  
*(salad with toast of goat's cheese or cow's cheese with walnuts, dried duck breast, walnuts)*
- Tartare de saumon, mangue et menthe  
*(salmon tartar with mango and mint)*
- Aumônière de légumes et fromage frais  
*(vegetables and cheese wrapped in pastry)*
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit (sup 3 €)  
*(duck foie gras terrine)*

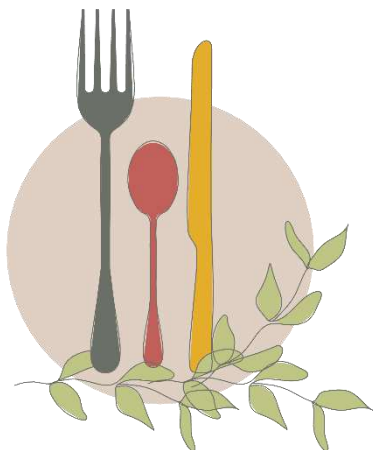
## PLATS

- Confit de canard  
*(duck leg confit)*
- Magret de canard, sauce pêche et baies roses  
*(duck breast with peach and pink peppercorn sauce)*
- Escalope de veau sauce forestière  
*(veal escalope with mushrooms sauce)*
- Noix de joue de porc braisées à la bière « la Chavagn' »  
*(braised pork cheeks with local beer)*
- Poisson selon arrivage  
*(fish of the day)*
- Pièce de boeuf limousine, sauce poivre ou bleu d'Auvergne  
*(Piece of beef with pepper or blue cheese sauce)*
- Omelette du jour  
*(omelette of the day)*

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre sarladaises et salade.

## DESSERTS AU CHOIX

Prix net, service compris



# Carte des Entrées

## ENTREES

- Terrine de foie gras de canard mi-cuit ..... 14 €  
(*duck foie gras terrine*)
- Tartare de saumon, mangue et menthe ..... 13 €  
(*salmon tartar with mango and mint*)
- Aumônière de légumes et fromage frais ..... 13 €  
(*vegetables and cheese wrapped in pastry*)

## SALADES

- Salade Périgourdine : Foie gras de canard, gésiers confits, magret de canard séché, noix et salade ..... 16,5 €  
(*salad with duck foie gras terrine, duck gizzards, dried duck breast, walnuts*)
- Salade de Cabécou : Toast de Cabécou au miel, Cabécou pané, magret de canard séché, noix et salade ..... 14 €  
(*salad with goat cheese toast with honey, goat cheese breaded, dried duck breast, walnuts*)
- Salade Gourmande : Omelette du jour, trappe d'Echourgnac toastée, magret de canard séché, noix et salade ..... 15 €  
(*salad with omelette of the day, cow cheese toast with walnuts, dried duck breast, walnuts*)
- Salade Fraicheur : Tartare de saumon, cabécou frais, noix et salade ..... 15,5 €  
(*salad with salmon tartar, goat cheese, walnuts*)



## Carte des Plats

- Confit de canard ..... 14 €  
(*duck leg confit*)
- Magret de canard, sauce aux pêches et baies roses ..... 16,5 €  
(*duck breast with peach and pink peppercorn sauce*)
- Escalope de veau, sauce forestière ..... 15,5 €  
(*veal escalope with mushrooms sauce*)
- Noix de joue de porc braisées à la bière « la Chavagn' » ..... 14,5 €  
(*braised pork cheeks with local beer*)
- Poisson selon arrivage ..... 14 €  
(*fish of the day*)
- Pièce de bœuf limousine, sauce poivre ou bleu d'Auvergne ..... 18 €  
(*piece of beef with pepper or blue cheese sauce*)
- Omelette du jour ..... 13 €  
(*omelette of the day*)

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre sarladaises et salade.

Prix nets, service compris