



SUGGESTION DU CHEF

Petit Menu

15,00 €

(Sauf Dimanche midi)

La bavette à l'échalote

Ou

Les plats du jour au choix

Le plateau de fromages

Ou

Le buffet de desserts à volonté



Les Buffets à Volonté

14,50 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre

Le buffet de desserts

Menu du Jour

18,00 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors-d'œuvre à volonté

Les plats du jour au choix

Ou

Les manchons de canard à l'ail

Ou

La bavette à l'échalote

Le plateau de fromages

Ou

Le buffet de desserts à volonté

Ou

La coupe de glace deux boules



Menu Junior

(pour régaler les enfants de moins de 12 ans)

9,00 €

Une boisson comprise

Le buffet de hors d'œuvre à volonté

L'omelette jambon – fromage

Ou

Le steak haché avec garniture

Ou

Le jambon blanc avec garniture

Ou

Les 'nuggets' de poulet avec garniture

Le buffet de desserts à volonté

Ou

La glace enfant



DESSERTS DE SAISONS,

La croustade aux pommes 7,00 €

La profiterole glacé au chocolat 7,00 €

Le fondant chocolat et sa boule vanille 6,50 €

La tarte tatin et sa boule vanille 7,00 €

La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille 6,50 €

Le délice de la renaissance 6,50 €

Le soufflé glacé Grand Marnier 7,00 €

Le tiramisu glacé 6,50 €

Le buffet de desserts à volonté 9,00 €

MENU RÉGIONAL

28,00 €

Le buffet de hors-d'œuvre à volonté

Ou

La salade gourmande au bloc de foie gras

Ou

La brochette de crevettes flambée au whisky

Le carré d'agneau aux herbes

Ou

Le filet de bœuf Rossini

Ou

La fricassée de filet de bœuf aux cèpes

Ou

Le magret de canard au miel

Ou

Le plat du jour (deux choix)

Le plateau de fromages

Le soufflé glacé Grand Marnier

Ou

Le buffet de desserts à volonté

Ou

La croustade aux pommes

Ou

La profiterole glacé au chocolat

Ou

La tarte Tatin et sa boule vanille

Ou

La carte des glaces

LA SAISON

Au Menu



MENU GOURMAND

23,00 €

Le buffet de hors-d'œuvre à volonté

Ou

La salade quercynoise au chèvre chaud

Ou

L'omelette aux cèpes et sa salade aux noix

Ou

La Profiterole d'escargots au bleu

Les côtes d'agneau à l'ail doux

Ou

Le pavé de saumon au champagne

Ou

Le confit de canard aux pommes

Ou

Le faux-filet au beurre maître d'hôtel

Ou

Le plat du jour (deux choix)

Le plateau de fromages

Le buffet de desserts à volonté

Ou

La tarte aux pommes tiède et sa boule de vanille

Ou

Le fondant chocolat et sa boule de vanille

Ou

Le délice de la Renaissance

Ou

La coupe de glace

Ou

Le tiramisu glacé

19 a. - Château de Bonaguil, XV^e siècle (M. H.)



Le Chef de Cuisine
M. PARRENT

LA SAISON A LA CARTE

POUR COMMENCER,

Le buffet de hors-d'œuvre à volonté.....	9,50 €
La salade gourmande au bloc de foie gras de canard	13,50 €
L'omelette aux cèpes et sa salade.....	11,00 €
La salade quercynoise au chèvre chaud.....	11,00 €
La brochette de crevettes flambée au Whisky	13,50 €
La Profiterole d'escargots au bleu	12,00 €

LES CUISINES,

Les cotes d'agneau à l'ail doux	13,50 €
Le carré d'agneau aux herbes	14,50 €
Le magret de canard au miel	14,00 €
L'assiette Fuméloise (produits du terroir)	15,00 €
Le filet de bœuf Rossini.....	15,00 €
La fricassée de filet de bœuf aux cèpes	13,50 €
Le pavé de saumon au champagne	13,50 €
Le confit de canard aux pommes.....	13,50 €
Le faux-filet au beurre maître d'hôtel.....	13,50 €
La bavette à l'échalote	11,50 €
Le plat du jour.....	10,50 €

LE PLATEAU DE FROMAGES 7,00 €

De vous à moi

*Je ne saurais que vous suggérer tant notre carte est riche.
Mais, si un conseil peut vous aider dans votre choix,
prenez plaisir à découvrir nos plats du jour.*



*Bon appétit
M. Parrent*



*Les plats indiqués
avec un * sont
fait maison.*

