



## 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 crème brûlée ..... 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 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 crème brûlée

**Ou**

Le délice de la Renaissance

**Ou**

La coupe de glace

Le Chef de Cuisine  
M. PARRENT

## LA SAISON A LA CARTE

### POUR COMMENCER,

Le buffet de hors-d'œuvre à volonté ..... 9,50 €

Le potage du jour ..... 4,00 €

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.*



19 s. - Chateau de Bonaguil, XV<sup>e</sup> siècle (M. H.)

