



SUGGESTION DU CHEF

Petit Menu

16,00 €

(Sauf Dimanche midi)

Buffet entrée & plat

Ou

plat & dessert

La bavette à l'échalote

Ou

Les plats du jour au choix

Le plateau de fromages

Ou

Le buffet de desserts à volonté

**Possibilité d'un
plat végétarien
dans tous nos menus**

Menu du Jour

19,00 €

(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

Les Buffets à Volonté

14,50 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre

Le buffet de desserts



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 et sa boule prune armagnac .. **7,00 €**

La profiterole glacée 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 cannelle **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 €**

La carte des glaces

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 et sa boule prune
armagnac

Ou

La profiterole glacée 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 salade mozzarella burratina
au jambon de parme

Les côtes d'agneau à l'ail doux

Ou

Le pavé de saumon au beurre blanc

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 cannelle

Ou

Le fondant chocolat et sa boule de vanille

Ou

Le délice de la Renaissance

Ou

La coupe de glace

Ou

Le tiramisu glacé

LA SAISON A LA CARTE

Le Chef de Cuisine
M. PARRENT

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 salade mozzarella burratina au jambon de parme 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 beurre blanc..... 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



19 », - Château de Bonaguil, XV^e siècle (St. H.)