



SUGGESTION DU CHEF



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

Petit Menu Entrée

17,00 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors-d'œuvre

La bavette à l'échalote

Ou

Les plats du jour au choix

Petit Menu Dessert

17,00 €

(Sauf Dimanche midi)

La bavette à l'échalote

Ou

Les plats du jour au choix

Le buffet de desserts à volonté

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

Menu du Jour

19,50 €

(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 buffet de desserts à volonté

Ou

La coupe de glace deux boules

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

Les Buffets à Volonté

15,00 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre

Le buffet de desserts



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
Ou
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

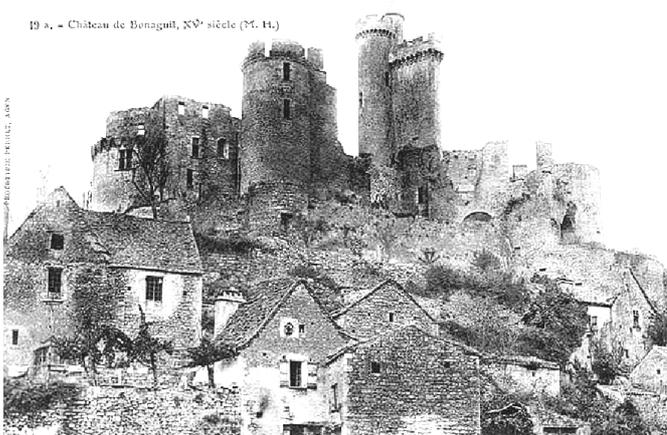
23,00 €

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

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
Ou
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

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 €

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.....	11,50 €

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*

