Petit Menu *Entrée*
17,50 €
(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors-d'œuvre
* * *

La bavette à l'échalote
Ou
Les plats du jour au choix

Les Buffets à Volonté
17,00 €
(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre
*** * ***
Le buffet de desserts

SUGGESTION DU CHEF

Un plat du jour « viande »
Ou
Un plat du jour « poisson »

Chaque jour différent.

Petit Menu *Dessert*
17,50 €
(Sauf Dimanche midi)

La bavette à l'échalote
Ou
Les plats du jour au choix

* * *
Le buffet de desserts à volonté

Menu du Jour
20,00 €
(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 buffet de desserts à volonté
Ou
La coupe de glace deux boules

Possibilité d'un plat végétarien dans tous nos menus

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 Marrnier	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
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

Carte Menu Restaurant 01-08-2019

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

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) ..... 20,00 €
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