

MENU RÉGIONAL

29,00 €

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

19 a. - Château de Bonaguil, XV^e siècle (25. 14.)



Carte Menu Restaurant 05-11-2019

LA SAISON

Au Menu



MENU GOURMAND

24,00 €

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 **par personne servie** 10,00 €

La salade gourmande au bloc de foie gras de canard 14,00 €

L'omelette aux cèpes et sa salade 12,00 €

La salade quercynoise au chèvre chaud 12,00 €

La brochette de crevettes flambée au Whisky 14,00 €

LES CUISINES,

Les cotes d'agneau à l'ail doux 14,00 €

Le carré d'agneau aux herbes 15,00 €

Le magret de canard au miel 14,50 €

L'assiette Fuméloise (produits du terroir) 20,00 €

Le filet de bœuf Rossini 16,00 €

La fricassée de filet de bœuf aux cèpes 14,00 €

Le pavé de saumon au beurre blanc 14,00 €

Le confit de canard aux pommes 14,00 €

Le faux-filet au beurre maître d'hôtel 14,00 €

La bavette à l'échalote 12,00 €

Le plat végétarien 12,00 €

Le plat du jour 12,00 €

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





SUGGESTION DU CHEF

Un plat du jour « viande »

Ou

Un plat du jour « poisson »

Chaque jour différent.

Petit Menu ‘Entrée’

18,00 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors-d'œuvre

La bavette à l'échalote

Ou

Les plats du jour au choix

Petit Menu ‘Dessert’

18,00 €

(Sauf Dimanche midi)

La bavette à l'échalote

Ou

Les plats du jour au choix

Le buffet de desserts à volonté

Menu du Jour

21,00 €

(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**

**Le buffet de hors-d'œuvre
et le buffet de desserts
ne se partage pas**

Menu Junior

(pour régaler les enfants de moins de 12 ans)

9,00 €

Le buffet de hors d'œuvre à volonté

L'omelette jambon – fromage

Ou

Le steak haché avec garniture

Ou

Les ‘nuggets’ de poulet avec garniture

Le buffet de desserts à volonté

Ou

La glace enfant



Les Buffets à Volonté

17,50 €

(Sauf Dimanche midi)

Le buffet de hors d'œuvre

Le buffet de desserts

DESSERTS DE SAISONS,

La croustade aux pommes et sa boule prune armagnac .. 7,50 €

La profiterole glacée au chocolat 7,50 €

Le fondant chocolat et sa boule vanille 7,00 €

La tarte tatin et sa boule vanille..... 7,50 €

La tarte aux pommes tièdes et sa boule cannelle 7,00 €

Le délice de La Renaissance..... 7,00 €

Le soufflé glacé Grand Marnier 7,00 €

Le tiramisu glacé 7,00 €

Le buffet de desserts à volonté 9,00 €

La carte des glaces