

# Menu 39€

Certains plats peuvent varier selon les jours.

## Garbure du moment

### Entrées (13€ à la carte)

Oeuf cocotte au foie gras, sauce Périgueux à la truffe  
ou

Truite du Ciron en gravlax, sauce aux herbes  
ou

Salade Automnale au magrets séchée et foie gras maison  
ou

Croustade de ris de veau sauce albufera au foie gras

### Plats (22€ à la carte):

Burger de canard sauce Périgueux aux truffes et foie gras  
ou

Le rond Parisien de Boeuf en tournedos sauce au poivre +3€  
ou

La saucisse d'autrefois confite sauce moutardée (environs 350g)  
ou

Coquelet en crapaudine sauce cajun  
ou

Confit de canard maison  
ou

Truite du Ciron à l'unilatérale sauce Armoricaine safranée

### Plat à partager (à la carte uniquement)

La belle Entrecôte grillée à la cheminée sauce poivrade ou échalotes confites 50€ (600g env.)

Suprême de canette cuit sur la coffre à partager 48€ (800g env.)

### Desserts (9€ à la carte):

Crème brûlée au safran du domaine  
ou

Coupe vanille safranée, miel, noisette caramélisées  
ou

Plateau de fromage locaux  
ou

Le Paris Brugnac  
ou

Mousse au chocolat et pralin de noisette  
ou

Tourtière aux pommes flambée au Calvados  
ou

Entre la poire et le fromage

