

menu - carte

service midi de 12h à 14h00 après 14h nous demander

service soir 19h à 20h30

En juin midi 7/7 soir jeudi au samedi

Entrées

Cabécou bio pané aux noisettes

La terrine aux figues et Monbazillac

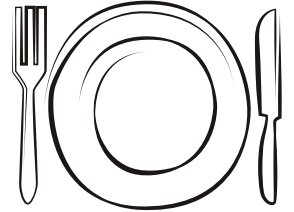
Le pied de porc vinaigrette

Les gésiers d'oie à l'ail

Gaspacho de tomates **veggie**

Tataki de thon sauce vierge (+2€)

Foie gras mi-cuit de canard (+4€)



Plat

Tête de veau gribiche

Andouillette panée moutarde violette de Brive

Croustillant de confit de canard

Cassoulet au Porc Noir

Assiette végétarienne : belle salade, galette végétale ou cabécou, légumes du jour, aubergine panée **veggie**

Tartare de boeuf préparé 180gr (+1€)

Truite farcie comme autrefois (+2€)

Dessert

Parfait glacé à la vieille prune

Chou profiterole

Tiramisu au café

Vacherin aux fraises

Tomme locale bio

plat seul 16,90€ (hors suppléments)

entrée + plat / plat-dessert 24€ (hors suppléments)

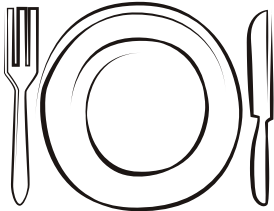
entrée + plat + dessert 28€ (hors suppléments)

SPECIALITE

l'assiette du Château

Assiette complète :

**foie gras mi-cuit de canard
cabécou pané aux noisettes
gésiers d'oie
croustillant de confit de canard
légumes du jour
salades et noix**



26€

Végétariens

**nous vous proposons une formule
gaspacho de tomates et belle assiette végétale
légumes et galette d'Edamame 24€**

**Menu enfant jusqu' à 10 ans
un plat / 2 boules de glaces artisanales
12.90€**

Droit de couvert :

aux horaires de service du restaurant, toute personne adulte ou enfant prenant une chaise et ne consommant pas ou simplement une boisson en compagnie d'autres convives pourra se voir facturer sa consommation ou sa place au tarif du menu enfant.