



# Menu dégustation

## 28€

*Le tourin quercynois (facultatif) :*

*Soupe à l'oignon, aillée, tomatée et trempée au pain*

*Quercynois tourin (local onion soup)*

~

*Foie gras de canard aux figues, \*\*\*supp. 2€50  
de nos terrines, mitonné par le chef*

*Homemade foie gras from our terrines, with a figs filling, house specialty*

*Ou*

*Tartelette du Quercy : ris d'agneau sauce escargots et  
cèpes*

*Sweetbreads lamb, cream sauce with snails and ceps*

*Ou*

*Cromesquis de truite fario de la Fialicie aux zestes  
d'agrumes,*

*Sauce crème épicée et sauce aigre-douce*

*Fish cakes of trout and fruity zests with Lemony sauce in the dill and  
bitter-sweet*

~

*Dos de cabillaud, sauce chorizo et poivrons*

*cod-fish loin, chorizo and peppers sauce*

*Ou*

*Médailillon de noix de veau VBF, sauce au foie gras*

*Medallion of veal, foie gras sauce*

*\*\*\*En raison de la pénurie de  
canard et de son  
augmentation tarifaire, nous*

