



# *Nos Sélections du terroir*

## *21€90*

*Elaboré et cuisiné à base de produits frais*

*Le tourin quercynois (facultatif) :*

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

*Quercynois tourin (local onion soup)*



*Terrine de pâté maison "farci aux choux"*

*Homemade Pâté*

*Ou*

*Salade terre et mer*

*Salade garnie de saumon et magrets fumés*

*Salad with smoked salmon and smoked duck breast*



*Filet mignon de porc rôti sauce aigre douce*

*Fillet of pork with sour and sweet sauce*

*Ou*

*Faux filet VBF grillé, sauce au poivre*

*Rib eye, pepper sauce*



*Le dessert d'Autoire : le Malakoff*

*Le Malakoff est une île flottante, la différence réside dans le fait que les blancs en neige au lieu d'être cuits dans du lait sont cuits par un caramel bouillant versé dessus, ce qui donne des blancs moelleux, légèrement sucrés avec une légère amertume et la couleur du caramel*

*Typical dessert of the village*

*Ou*

*Cuillère en biscuit tuile maison et mousse de fruits*

*Cookie with Fruits mousse*

*Supplément fromage, cheese : 2€50*

