

Menu du Terroir : 27.50€

**Terrine de foie gras de canard fermier mi-cuit maison
au doux piment d'Espelette, chutney d'oignons confits,
et sa briochine maison.**

(canard de la ferme auberge du Roc à st pompon)
(verre de monbazillac + 5,50€)

**Truite fumée par nos soins, huile de noisette et pickles
d'oignon maison.**

(Truite de la rivière des eaux de l'Inval Borrèze 24590)

**Tournedos de lapin Maison aux pruneaux et Armagnac ,
crémeux ce cèpes du périgord.**

Filet de truite meunière désarêté aux brisures de noix.

Confit de canard maison, garnitures maison.

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur de noix maison.

**Tarte fine aux pommes chaudes ,
glace maison aux noix et miel .**