

NOS ENTRÉES

<i>Potage du jour</i>		6.00
<i>Carpaccio de bœuf, marinade basilic parmessan</i>	(12)	10.50
<i>Cassolette d'escargots à la provençale</i>	(6)	16.00
	<i>grande</i>	<i>moyenne</i>
<i>Salade du père Igoré (salade, tomates, bloc de foie gras, gésiers, magret fumé)</i>	18.50	13.50
<i>Salade Quercynoise (salade, tomates, gésiers, pomme fruit, jambon de pays)</i>	13.00	8.50
<i>Salade de chèvre gourmande (salade, tomates, chèvre chaud, gésiers, magret fumé)</i>	17.00	12.00
<i>Salade de chèvre croustillante (salade, tomates, rocamadour en feuille de brick, jambon de pays)</i>	15.50	10.00
<i>Salade fraîcheur (salade, carottes, tomates, citron, haricots verts, asperges, radis, oeuf)</i>	13.00	9.00
<i>Salade campagnarde (Salade, rillons de canard chaud sur toast, gésiers, jambon de pays)</i>	16.00	11.00

MENU VÉGÉTARIEN 19.00

Assiette de crudités

OU

Salade de chèvre chaud

Filet de truite meunière ou aux amandes

OU

Omelette fromage ou nature

Glace 2 boules au choix

OU

Crêpe à la confiture

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 9.00

Jambon blanc, carottes râpées

Steak haché) frites OU Cordon bleu - frites

2 boules de glace smarties

CAFÉ GOURMAND 7.80

*Café accompagné d'un mini macaron, mini
cannelé,*

mini crème brûlée et mini taramisu

NOS BOISSONS CHAUDES

Café 1.70

Thé, infusion 3.00

Café crème 3.00

Risk Coffée 7.00



MENU À 21.50 EUROS

Demandez le potage du jour (sup. 3.00)

.....

La petite Père Igord

(gésiers, bloc de foie gras, magret fumé, asperges)

OU

Salade de chèvre croustillante

(chèvre en feuille de brick, jambon de paysn ect...)

OU

Carpaccio de bœuf, marinade au basilic, parmesan

.....

Filet Mignon de porc au miel

OU

Faux filet grillé aux échalotes confites

OU

Steack de thon à l'espagnole

(Tous nos plats sont accompagnés de divers légumes)

.....

Dessert au choix



MENU À 31 EUROS

Demandez le potage du jour (sup. 3.00)

.....

*La moyenne Père Igord
(gésiers, bloc de foie gras, magret fumé, asperges)*

OU

Cassolette d'escargots à la provençale (6)

OU

Brochette de gambas flambée aux trois rivières

.....

Souris d'agneau confite, sauce blanche aux câpres

OU

Dos de merlu aux petits légumes safranés en feuilleté

OU

Magret de canard au miel et pommes fruits

(Tous nos plats sont accompagnés de divers légumes)

.....

Dessert au choix



NOS POISSONS

Filet de Dorade, ail confit, vinaigre de cidre 14.00

Steack de thon albacore à l'espagnole 12.50

Dos de merlu du Cap aux petits légumes safranés en feuilleté 13.50

Filet de truite aux amandes 13.00

Poêlée de gambas flambée aux 3 rivières 16.00

NOS VIANDES

Magret au miel et pommes fruits 17/00

Faux filet grillé aux échalotes (250g) 14.50

Cuisse de canard confite dorée au four 13.00

Côte d'agneau extra grillées au romarin 16.00

Filet mignon de porc au miel 13.50

Bourguignon de charolais à l'orange 14.00

Souris d'agneau confite sauce blanche aux câpres 17.00

NOS FROMAGES

Assiette de fromages AOC (salade aux noix) 8.00

Cabécou rôti au miel 6.00