**Résultat de recherche d'images pour "logo fait maison"**

**Notre carte**

**Entrées**

**Carpaccio de tête de veau servi tiède …… 10.00€**

**Vinaigrette à l’huile de noix Et balsamique**

**JAMBON CRU DE CORREZE……. 8.00€**

**SALADE CApRéSE…… 8.00€**

**« Salade, Tomates, mozzarella ou burrata, vinaigrette au basilic »**

**La burrata est un fromage italien fait à partir de mozzarella, avec un cœur crémeux**

**Bouchée à la reine aux escargots de bourgogne**

**Et aux quenelles De volaille…… 9.50€**

**Plats**

**Entrecôte au sel de Guérande 300g…… 21.00€**

**Jarret d’agneau sauce au thym 300g…… 18.00€**

**Tagliatelles à la crème forestière et aux cèpes …… 17.50€**

**Fich and chips 180g…… 17.00€**

**« Filet de cabillaud en tempura, frites maison, sauce tartare »**

**La salade de l’auberge…… 16.00€**

**« Salade, jambon cru, noix, tomates, croutons, ASPERGES, toast de pain d’épices au cabécou chaud »**

**Fondue de camembert fermier au lait cru ……18.00€**

**« Camembert, assortiment de charcuterie, salade, frites maison »**

**Cuisse de canard confite et sa mitonnée de champignons de paris**

**À la crème et au cidre……16.50€**

**Burgers**

**Servis avec des frites maison et salade**

**Le corrézien**

**« Steak haché, cabécou, jambon cru de Corrèze, tomate, salade, confit d’échalotes, sauce foie gras »**

**Simple 150g 17.50€………………Double 300g 20.50€**

**Le végétarien 16.50€**

**« Steak végétal, emmental, tomate, salade, cornichon, sauce burger »**

**De la mer 16.50€**

**« Filet de limande, fromage, sauce tartare, tomate, salade »**

**Filet de cabillaud n’étant pas élaboré sur place**