****

**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**