

Les Menus du Saint Jacques

le soir et le dimanche midi

A choisir dans La carte

38,00 € : entrée, plat, fromage ou dessert

43,50 € : entrée, plat, fromage et dessert

Suppléments pour les plats suivants dans les menus :

Foie gras de canard mi-cuit maison (+3€)

Ris de veau (+3€)

Vegan, Sans Gluten

✓ Plats Végan



N'hésitez pas à nous faire part de votre **intolérance au gluten**
Pain sans gluten disponible, sur demande à la prise de commande

Allergènes, Origine viandes

Les informations sur les **allergènes** à déclaration obligatoire présents dans nos plats sont disponibles sur simple demande auprès du personnel du restaurant.



Nos viandes sont d'Origine France

Bœuf et veau de race « Limousine » ou origine France

Canard du Sud-Ouest France

Porc origine France

Toute notre cuisine et nos desserts sont élaborés maison

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Hors glaces et sorbets (Maison Antolin)

Compter environ 20 minutes d'attente pour un plat en direct

Pour les Minots (jusqu'à 11 ans), Menu à 13 €

Pièce de Viande ou de Poisson, accompagnée de pommes de terre du jour et légumes de saison



Flognarde aux pommes et son caramel beurre salé

Ou Coupe de glaces et sorbets (2 boules) avec ou sans chantilly



Sirop à l'eau

La carte

le soir et le dimanche midi

Entrées

- ❖ Tataki de truite des Eyzies mariné citron yuzu et huile de sésame, mayonnaise au wasabi, fraîcheur de radis noir 12,50 €
- ❖ Duo d'asperges blanches, cuites et crues, émulsion crémée pistache, huile d'olive, oseille, amande et graines de moutarde, chips croustillantes de galette de sarrasin (V) 13,50 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison parfumé au Muscat de Rivesaltes, accompagné de chutney de fruits et pain grillé 16,50 €
- ❖ Os à moelle gratiné au four à la fleur de sel, petite salade verte à l'huile de noix et moutarde violette de Brive, pain grillé 13,00 €

Plats

- ❖ Ris de veau pané et sa sauce à l'Armagnac, crème de petits pois frais, légumes croquants, cromesquis de pommes de terre 26,00 €
- ❖ Croustillant d'effiloché de confit de canard du Sud-Ouest, jus réduit au vin rouge du Lot, écrasé de pommes de terre, pakchoï glacé 23,00 €
- ❖ Le maquereau au four sauce vin blanc, thym frais, oignon nouveau, tomates cerises rôties, légume glacé et riz sauvage 22,00 €
- ❖ Wok de nouilles de riz aux légumes cuits dans un bouillon de curry et tofu sauté, cacahuètes et coriandre (V) 20,00 €

Fromage

- ❖ Le Cabécou fermier, miel d'Aubazine, petite salade à l'huile de noix de Pays, pain aux noix (Si vous le voulez chaud, le cabécou, n'hésitez pas à demander !) 7,50 €
- ❖ Assiette de 3 fromages (Cabécou et Saint-Nectaire fermiers, Bleu d'Auvergne), fruits secs, confiture poire et épices, pain aux noix 7,50 €

Dessert

- ❖ La Flognarde du Limousin aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,50 €
- ❖ La Tartelette du Chef : crémeux citron vert et framboises fraîches 9,50 €
- ❖ Ganache chocolat, noisettes sablées, sorbet groseille et son coulis fruits rouges, tuile craquante (V) 10,00 €
- ❖ La Coupe Glacée aux noix (glace noix, glace vanille, noix caramélisées, chantilly maison) accompagnée de son petit verre de liqueur de noix de la Maison Denoix de Brive (eh oui !) 10,50 €

Prix nets