

# ***NOS VIANDES ET OMELETTES***

◆ <b><i>Ardoise du moment</i></b> Today's special	<b>12 €</b>
◆ <b><i>Confit de canard</i></b> Conserve of duck cooked in the traditional way	<b>10 €</b>
<b><i>Brochettes de magret de canard sauce au poivre</i></b> Duck skewer green pepper sauce	<b>13 €</b>
<b><i>Faux filet sauce au Roquefort</i></b> Sirloin with Roquefort sauce	<b>14 €</b>
◆ <b><i>Cassoulet aux manchons de canard</i></b> Duck meat and sausage with beans	<b>10 €</b>
◆ <b><i>Coq au vin de Cahors aux cèpes</i></b> cockerel cooked in red wine with salsifis and porcini mushrooms	<b>10 €</b>
<b><i>Sauté de veau au Monbazillac</i></b> Sauté of veal with sweet wine	<b>14 €</b>
<b><i>Tourtière de confit de canard, salsifis et cèpes (2 personnes)</i></b> <b>20 mns d'attente</b> Conserve of duck in pie with salsifis and porcini mushrooms	<b>25 €</b>
<b><i>Omelette aux cèpes</i></b> <i>salade à l'huile de noix</i> Omelette with a fricassee of porcini mushrooms and salad of walnut oil	<b>12 €</b>

## ***Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre Sarladaises***

Cuisson traditionnelle dans la graisse de canard avec ail et persil et des cèpes

Our meats are served with potatoes cooked in duck fat with parsley and garlic with mushrooms

## ***Filet de Sandre au beurre blanc et son accompagnement*** (fish)

---

## ***NOS FROMAGES (cheeses)***

<b>Cabécou sur sa salade</b> Small goat cheese with salad	<b>4 €</b>
<b>Saint Nectaire, Cantal, Brie ou Fourme d'Ambert sur sa salade</b>	<b>4 €</b>