

La Carte



*Ici régalez-vous
avec des produits
frais et locaux cuisinés
quotidiennement avec amour*

Salades

Salade Sarladaise 24€

*Foie gras mi cuit au torchon,
magret séché maison, toast de
cabécou rôti, salades mixtes,
pickles de légumes, noix,
vinaigrette au Monbaziliac*

Salade Vegetale 16€

*Salades mixtes, légumes de saison,
toasts de tapenade, noix,
vinaigrette au miel*

La Tour Des Seigneurs

*Plateau découverte
pour 2 personnes
(Voir l'ardoise)*

Tapas des Compagnons

À partager à l'apéritif - À l'ardoise

L'assiette de L'innocent

Menu Enfant (-12 ans)

*Toasts de rillettes d'oie
Filets de volaille panés
Pureé du chef
Compote maison*

14€

Menu Retour de Campagne

Entrée, Plat 32€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Plat, Dessert 28€

Entrées 14€

Foie Gras Rustique +4€

*Foie gras IGP, mi-cuit au
Monbazillac au torchon,
toasts et chutney du moment*

Gaspacho ou soupe de saison

*Potage froid ou chaud selon
légumes et températures de saison*

Chaudron de Campagne

*Euf, crème fraîche d'Isigny, et
champignons cultivés à "Campagne"*

Plats 22€

Magret Fermier Flambé

*Magret fermier servi rosé, jus
corsé, flambé minute (ou pas)
à la "liqueur inconnue"*

Poisson Rôti Entier

*Truite des eaux de l'Inval, rôti avec
un risotto de petit épeautre, sauce
beurre blanc, huile d'herbes*

Cuisse D'oie confite

*Cuisse d'oie fermière confite
et huile de romarin*

Travers de cochon Gaulois

*Travers de cochon fermier cuit 8
heures à basse température dans une
marinade miel, tomate, moutarde*

Desserts 8€

Brioche Perdue

*Servie avec un caramel au beurre
salé et une crème montée aux
poivres et baies torréfiées*

Tartelette poire amande

*Crème amandine et brunoise
de poire pochée à la verveine.*

Mousse de la Reine +1€

*Mousse au chocolat sans sucre,
piment d'Espelette, gruë de
cacao et brisures de crêpes*

**Nos viandes sont accompagnées de
différents légumes anciens, cuisinés et
texturés selon l'humeur du chef*

Tarif net, service compris