

Menu Souillagais
Souillac Menu

22.00 €

Tourin blanchi à l'ail

White garlic soup
ou/or

**Cromesqui de cœurs de canard confit, purée de piquillos &
pommes marinées au citron**

Fried (in breadcrumbs) hearts of duck confit, piquillos purée & apples
marinated in lemon



**Cuisse de canard confite, jus au thym & à l'ail,
papillote de pommes de terre grenailles**

Confit of duck leg, thyme and garlic juice, new potatoes "en papillote"
ou/or

**Filet de perche sauté meunière sur polenta crémeuse
chorizo séché & crème au citron**

Fillet of perch cooked in "meunière style", creamy polenta, dried chorizo & and lemon cream



Crème brûlée à la vanille

Orange blossom Crème brûlée
ou/or

Panna cotta au chocolat, coulis de fruits exotiques & meringue

Chocolate panna cotta, exotics fruits coulis & meringue

Menu Grand-Hôtel

Grand-Hôtel Menu

29.00 €

Choux garnis d'escargots mijotés aux champignons à l'ail &
lard fumé

*Puffs garnished with snails, simmered with mushrooms and garlic &
smoked bacon
Ow/Or*

Croustillant de gésiers aux noix, pommes Granny sautées
au beurre & jus de celeri branche

*Crispy gizzards with walnuts, Granny apples "sautéed" in butter & celery juice
Ow/Or*

Saumon gravelax, brousse de chèvre, compotée de rhubarbe
& tuile de parmesan

*Salmon cooked in a mix of salt, sugar, spices and aromatic herbs,
rhubarb chutney & parmesan crisp*



Viennoise de cabillaud sur lit de poireaux à la crème
& sauce acidulée

*Cod cooked with a mix of butter and breadcrumbs, creamy leeks & lemon sauce
Ow/Or*

Parmentier d'agneau confit aux épices, purée de patates douces
& sauce aux agrumes

*Lamb confit in spices, mashed sweet potatoes & citrus fruits sauce
Ow/Or*

Tagliatelles Lotoises

Tagliatelle with basil, lardoons of duck breast, egg yolk, parmesan cheese and pickling onions



Mille-feuille au chocolat & caramel crémeux à la fleur de sel
Chocolat millefeuille & creamy salted caramel

Ow/Or

Parfait glacé aux fruits de la passion &
brisures de noix caramélisées

*Iced passion fruits & caramelized walnuts
Ow/Or*

Sablé breton à la crème exotique &
tuile croustillante aux amandes

"Breton" shortbread with an exotic fruits cream & almond crisp

Menu Enfant
Children's Menu

11.00 €

Assiette de crudités

Raw vegetable plate
ou/ou

Terrine campagnarde

Rustic pâté



Nuggets de poulet , ou Jambon blanc, ou Steak haché, ou Filet de poisson

Accompagnement :

Pâtes ou frites

Chicken nuggets, or Boiled ham, or Minced steak, or Fish fillet Side dish

Accompaniments:

Pasta or French fries



Glace 1 boule au choix

1 ice cream ball of your choice

ou/ou

Yaourt

Yogourt

(jusqu'à 12ans)