MENU GOURMAND 32€

Foie gras mariné, compotée du moment et pain d'épices maison

Marinated foie gras, compote of the moment and home-made gingerbread

Ou

Gaspacho de tomate à la crème de mozzarella

Tomato gazpacho with mozzarella cream

Ou

Terrine de volaille en gelée

Poultry terrine in jelly

……..

Pièce de bœuf limousine, gratin dauphinois et sauce au poivre vert

Limousin beef with gratin dauphinois and green pepper sauce

Ou

Papillote de poisson, petits légumes et riz rouge, sauce vierge

Papillote of fish, small vegetables and red rice, sauce vierge

Ou

Pièce de veau jus au miel, purée de carotte à la vanille et légumes de saison

Piece of veal with honey sauce, carrot purée with vanilla and seasonal vegetables

……

Dessert au choix dans la carte (ou assiette de fromages)

Dessert + Assiette de fromages + 6€

Dessert of your choicefrom the menu

(or cheese plate)

A LA CARTE FAIT MAISON

SALADES

Salade verte.....4€50

Salade Dupuytren (salade, croûtons, noix, magret, pomme fruit, foie gras).....19€00

Salade Parisienne (salade verte, tomates, œuf dur, maïs, emmental et jambon) .....18€00

Salade de la Mer (salade verte, tomate, croûtons, saumon gravlax -au gin et baies roses- pétales de grana padano).....19€00

NOS PLATS

Gaspacho de tomate à la crème de mozzarella.....12€00

Terrine de volaille en gelée sur son lit de salade verte.....12€00

Foie gras mariné et sa compotée du moment.....19€00

Pièce de bœuf limousine, gratin dauphinois, sauce au poivre vert.....23€00

Pièce de veau, jus au miel, purée de carotte à la vanille et légumes de saison.....20€00

Cochon fermier confit, purée de patate douce, légumes de saison et jus cidre miel.....18€00

Papillote de poisson, petits légumes et riz rouge, sauce vierge .....18€00

Omelette nature et sa garniture.....13€00

Omelette fromage ou omelette jambon et sa garniture.....15€00

Hamburger Limousin (steak limousin, tomme du Limousin et sauce béarnaise).....18€00

NOS DESSERTS

Assiette de fromages.....7€00

Café/Thé gourmand (un café et 3 mini desserts du moment).....7€00

Glaces 3 boules (vanille, chocolat, fraise, cassis, pomme verte, pistache, rhum raisin, caramel, café).....7€00

Crémeux au citron vert et confiture de Mamie.....7€00

Trianon chocolat (génoise, ganache pralinée et mousse chocolat).....7€00

Fondant chocolat cœur coulant à la mangue.....7€00

Crème brûlée à la vanille.....7€00

Pavlova (meringue) aux fruits de saison.....7€00

MENU DU JOUR 16€00 (fait maison)

(Le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Plat 11€

Plat café 12€

Plat dessert 13€50

Plat dessert café 14€50

Entrée plat dessert café 16€00

MENU DU PETIT CHEF 10€00

(- 12 ans)

Plat

Poisson du marché Ou Steak haché frais

Dessert

2 Boules de glace Ou Un mini dessert au choix

……..

Un verre de jus de fruit (orange, pomme, ananas, limonade ou coca)

Auberge Dupuytren Hôtel restaurant Téléphone 05.55.58.80.08

Service du midi de 12h à 13h30 du soir de 19h à 20h30 Ouvert 7/7 CB à partir de 12€

Le paiement par chèque n'est pas accepté - Merci de votre compréhension