

Menu Borrèze

Entrée + Plat + Dessert : 42 €



6 huitres (du Bassin d'Arcachon) – selon arrivage 14.00€

Oysters (from Arcachon bassin) - depending availability

ENTREES : 18€

Œuf parfait, crémeux aux cèpes, chiffonnade de jambon de Parme et tuile parmesan

Perfect egg, creamy Cèpes mushrooms, Parma ham chiffonnade and parmesan tuile

Tataki de truite du Blagour, servi avec une rémoulade céleri et pomme granny au wasabi

Blagour trout Tataki, served with a celery remoulade and granny apple with Wasabi

Harmonie de foie gras de canard Maison, confit d'oignons au vin de Cahors, toast de Crousti'Lot et pain d'épices Maison

Harmony of homemade duck « foie gras », onions and Cahors wine chutney, Crousti'Lot bread and homemade gingerbread

PLATS : 23€

Onglet de bœuf « Black Angus », mariné aux 5 épices, mousseline de panais et crème de coco

« Black Angus » beef sirloin, 5 spices marinade, parsnip mousseline and coconut cream

Souris d'agneau confites et légumes d'hiver

Condied lamb shank and winter vegetables

Médailillon de lotte lardé, mousseline de patate douce, condiment abricot sec et noix du Périgord

Baked monkfish medallion, sweet potato mousseline, apricot condiment and Périgord walnut

Risotto végétarien, betterave et crème de coco

Vegetarian risotto, beetroot and coconut cream

Omelette à la Truffe, jus corsé, salade mesclun + 6€

Truffle omelet, cooking juice, mix salad

FROMAGES : supplément de 9€

Sélection de 3 fromages : Rocamadour de la ferme des Champs Bons, Tomme de brebis « Pavé du Larzac » truffé, Mej'o noix (chèvre)

Selection of 3 cheeses : Rocamadour (goat cheese) from « ferme des Champs Bons », « Tomme » sheep with truffles, Mej'o goat cheese with nuts

DESSERTS : 12€

Soufflé au chocolat, sorbet poire

Chocolate soufflé, one scoop homemade pear sorbet

Mille-feuille à la vanille et châtaigne

Vanilla and chesnut Mille-feuille

Dôme glacé aux noix du Périgord accompagné d'un caramel beurre salé

Iced Perigord walnut dome with salted butter caramel

Les Duos glacés : + 2€

(2 boules de glace et sa liqueur 2Cl)

Eau de Noix Louis Roque & Glace Vanille, Green Menthe Louis Roque & Glace Chocolat Menthe, Eau de vie de Framboise & Sorbet Framboise, Limoncello & Sorbet Citron, Liqueur de châtaigne Louis Roque & Glace Châtaigne

Menu Terroir : 40 €

**Harmonie de foie gras Maison, confit d'oignons au vin de Cahors,
toast de Crousti'Lot et pain d'épices Maison**

Omelette aux Cèpes, salade mesclun

Duo glacé Vieille Prune Louis Roque & Glace Vanille

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, - Tous nos prix indiqués sont TTC, service compris

RESTAURANT
SAVOUREUX

logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

HÔTEL
COSY

Gault &
Millau

