

SNACKING LIBRE

Assiette de foie gras de canard maison et confit de fruits mûrs	17 €
Gaspacho aux amandes	9 €
Tartare de Bœuf race Aubrac frite et salade	23 €
Parmentier de canard et salade verte	17 €
Spaghetti Bolognaise aux 2 viandes	16 €
<i>Portion adaptée pour les personnes de moins de 16 ans</i>	
Traditionnelle omelette à la Truffe noire du Périgord et salade verte	24 €
Rocamadour de la ferme Estip	6 €
Cake au noix maison	6.30 €
Pain perdu et glace vanille	7 €
Crème glacée artisanale sur bâton Maison Manouvrier	6.20 €

LE DEJEUNER DU PASSANT

21.90 € en 2 plats / 25.90 € en 3 plats



Gaspacho aux amandes

--- & ---

Parmentier de canard et salade verte

--- & ---

Rocamadour ou verrine du jour

MENU DES GOURMANDS



18 €-- jusqu'à 14 ans

1 sirop au choix, 1 pâte bolognaise maison et

1 petit gâteau ou 1 boule glace artisanale

MENU DE LA MANOLE

36 €

VELOURS

Crème de blette et œuf de caille en mimosa

ou

VLA LE PRINTEMPS

Tartare de loup et sauce noix anchois

--- &----

TRADITION A LA FRANÇAISE

Gigot d'Agneau confit 62°C à cœur, garniture
printanière

Ou

UN CLASSIQUE

Filet de Sandre sauce à l'oseille, embeurrée
de chou et vitelotte

--- &----

FROMAGE

Autour de la chèvre

ou

DOUCEUR

Tarte aux fruits frais