

# La Table

## DES MONÉDIÈRES

---

Bienvenue au bord du Lac de Meyrignac, dans un site exceptionnel, c'est tout naturellement que nous devons vous proposer une cuisine régionale, authentique mais aussi contemporaine.

Prenez le temps de déguster des plats concoctés avec passion et créativité pour votre plus grand plaisir.

Cette nouvelle saison est un nouveau départ, **Bruno Estival** notre chef de cuisine est accompagné par **Jean – Marie Plas Debecker**. Avec leur équipe ils élaborent une carte favorisant des produits locaux, frais et de qualité.

Leur relation de confiance avec nos fournisseurs est essentielle, c'est pourquoi nous vous indiquons leurs coordonnées et n'hésitez pas à leur rendre visite.

- Pisciculture de M. LAJOIE Jean – Philippe : Le Moulin 19300 Grandsaigne
- Marie et Fabrice MARCHAT, Miel et pain d'épice : Le pont du Mas 19390 St Augustin
- Porc Label Monédières FONFREYDE : La croix de la mission 19300 St Yrieix le Déjalat
- Charcuterie André RITOU : 2 Place du Docteur Aussoleil, 19320 Marcillac La Croisille
- Sandra BOSSOUTROT, œuf : Tereygeol 19450 Chamboulive

*Bon  
Appétit!*

# LA CARTE



## Les Entrées

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Œuf poché sauce meurette, chips de brioché aux herbes                        | 11.00 |
| Duo de Foie Gras mi- cuit, petite Mique et confiture de figue                | 12.00 |
| Escalope de foie de canard en mille-feuille de céleri et pommes granny Smith | 12.00 |
| Ronde autour du saumon, blinis et crème aux herbes                           | 11.00 |

## Les Plats

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Parillada de porc fermier, frite de polenta, clafoutis châtaigne, cèpes | 18.50 |
| Noix de Saint Jacques justes snackées, quinoa, sauce vanillée           | 20.00 |
| Petit carré d'agneau rôti, Navarin d'agneau en crépinette de choux      | 19.00 |
| Daube de joue de bœuf, purée de butternut, légumes glacés               | 17.00 |

## Le fromage

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Notre sélection de fromage (Cantal, St Nectaire, Tome d'Auvergne) | 8.00 |
|-------------------------------------------------------------------|------|

## Les desserts

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Carpaccio d'ananas, son sorbet et coulis de mangue | 8.00 |
| Mousse de marrons, tuile dentelle à l'orange       | 8.00 |
| Poire pochée au vin rouge, infusion au thé noir    | 8.00 |
| Soufflé glacé à la mandarine impériale             | 8.00 |

## Nos Menus

**Plat et dessert 25.00€**

**Entrée, plat et dessert 32.00€**

**Entrée, plat, fromage et dessert 37.00€**

Tous nos prix sont exprimés en Euros.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

# Les suggestions



Tête de Veau Ravigote 16.00€

Foie de veau sauce grenobloise 19.00€

Tarte aux pommes limousines 8.00€

## Pour les enfants

### Les Entrées

### Menu

Entrée, plat, dessert 13.00€

Assiette de charcuterie ou velouté

Plat, dessert 10.00€

### Les Plats

Steak haché ou Poisson frais

Les plats sont servis avec des pâtes fraîches.

### Le dessert

Glace aux choix



## Ouverture du restaurant

**Les midis :  
Tous sauf le Mardi  
Les soirs :  
Du Jeudi au samedi inclus**

Les heures de service sont pour le midi de 12h00 à 13h30 et pour le soir de 19h00 à 20h30.

## Le Menu du Midi des Monédières

Vous sera servi tous les midis du lundi au vendredi.

Plat et dessert 14.50€

Entrée plat et dessert 18.00€

Pensez à réserver au 05 19 99 40 30

Et Bon appétit !