

Entrées à la Carte

- Foie gras mi-cuit et confiture de figue 9 €
- Escalopes de foie gras poêlé et pommes caramélisées 14 €
- Noix de Saint-Jacques 12 €
- Escargots (sur commande) 11 €
- Assiette Gourmande (cou farci, magret fumé, terrine) 11 €
- Salade de Gésiers & Chèvre chaud 13 €

Plats à la carte

- Cuisses Confite de canard 10 €
- Poisson sauce Beurre Blanc 12 €
- Magret de Canard sauce Poivre-Vert 12 €
- Rôtis de canard farci au Foie Gras 12 €
- VBF Bio de Race Salers 14 €
- Agneau Bio ou Agneau de Lait Bio (sur commande) 14 €

Desserts à la carte

- Tarte Tatin et Boule de glace Vanille 4,5 €
- Fondant au chocolat et Crème Anglaise 5 €
- Glace et Sorbet (2 boules au choix) 3,5 €
- Assiette de 3 Fromage 3 €
- Café 2 €

Menu des Fontaines (21 euros)

- Foie Gras De Canard mi-cuit
-
- Supplément 2^{ème} entrée 8 €
-
- Confit de Canard & Légumes
-
- Salade & Fromages
-
- Dessert
-
- Café

Menu Tradition (24,50 euros)

- Foie Gras de Canard Mi-Cuit
-
- Supplément 2^{ème} entrée 8 €
-
- Magret de Canard sauce Poivre-Vert
- OU Rôti de Canard farci au Foie Gras
- OU VBF Bio de Race Salers
- OU Agneau Bio ou Agneau de Lait Bio (sur commande)
- OU Poisson sauce Beurre Blanc & LEGUMES
-
- Salade & Fromages
-
- Dessert
-
- Café

Menu Gastronomique (28 euros)

- Foie Gras de Canard poêlé et pommes caramélisées
 - OU** Escargot farci (sur commande)
 - OU** Noix de Saint Jacques
 - OU** Salade de Gésiers et Chèvre chaud
 - OU** Assiette Gourmande (cou farci, magret fumé, terrine de canard)
 - OU** Poisson Sauce Beurre Blanc
 -
 - Supplément 2^{ème} entrée 8€
 -
 - Confit de Canard
 - OU Magret de Canard sauce Poivre-Vert
 - OU Rôti de Canard farci au Foie Gras
 - OU VBF Bio de Race Salers
 - OU Agneau Bio ou Agneau de Lait Bio (sur commande)
 - OU Poisson sauce Beurre Blanc & LEGUMES
 -
 - Salade & Fromages
 -
 - Dessert
 -
 - Café
- ### Menu Enfant (9 euros)
- Assiette Garni
 -
 - Aiguillettes **OU** Steak Haché & Pomme de terre
 -
 - Glace au choix