

MENU à 47 €

*Foie gras de canard maison cuit en terrine au Monbazillac et
son cœur aux mendiants*

*Ou Escalope de foie frais de canard aux mangues,
Mique poêlée et caramel d'épices (suppl.3 €)*

Ou Salade de St Jacques aux cèpes

Charlotte de sole aux St Jacques et homard, coulis de crustacés

Ou Feuilleté de ris de veau aux girolles

Granité à la poire

*Filet de bœuf en croûte de brioche sauce aux morilles,
Pomme Duchesse et Royale de légumes*

*Ou Pigeon fermier en deux façons, la poitrine rôtie et la cuisse farcie,
Jus épicié, millassou et jardinière de légumes*

*Ou Mignon de veau fermier sauce Porto,
Dariole de légumes, rattes du Touquet*

Ou Souris d'agneau braisée, jus à l'estragon, tian de légumes

Plateau de fromages

Dessert maison au choix :

Feuillantine aux trois chocolats

Ou Carpaccio d'ananas au jus d'agrumes, glace caramel

Ou Charlotte aux fraises

Ou Vacherin glacé new Look

Ou Soufflé glacé aux noix

Le Sablier du Temps - Hôtel Restaurant Logis
13, avenue Joseph Vachal
19400 ARGENTAT

MENU à 35 €

*Roulade de foie gras de canard maison aux magrets fumés et
Et son cœur aux mendiants*

Ou Aumônière de ris de veau aux pleurotes et aux jeunes poireaux

Ou Salade de langoustines provençale

Ou Ravioles de homard et St Jacques au coulis de crustacés

*Ou Escalope de foie frais de canard aux pêches
et son caramel d'épices(suppl.3 €)*

*Papillote « vision » du pêcheur au safran et son risotto
(gambas, rouget, sandre, lotte)*

*Ou Grosse côte de veau fermier aux girolles pour deux personnes,
Pommes grenaille, jardinière de légumes*

*Ou Tournedos de bœuf sauce Cahors, pomme duchesse et
Royale de légumes*

*Ou Crépinette de pigeon fourrée aux cèpes et aux herbes
Et sa sauce aux petits oignons*

*Ou Pavé de sandre rôti au beurre rouge
Légumes assortis*

Plateau de fromages

Dessert maison au choix :

Coulant au chocolat, glace spéculos

Ou Macaron aux fraises et sa fraîcheur passion

Ou Coupe de fruits frais Melba

Ou Crème brûlée à la gousse de vanille

Fricassée de cèpes : 15 €

Nos viandes bovines sont de provenance française et U.E



MENU DU TERROIR 25,00 €

Pounti aux pruneaux

Grillade de cochon au vinaigre

Cabécou chaud sur salade

Soufflé glacé aux noix



Le Menu des Enfants 10,00 €

(Jusqu'à 12 ans ...)

Crudités

Ou Jambon blanc



Steak haché

Ou Filet de Poisson

Pommes de terre



Glace ou Sorbet

et le sirop à l'eau que tu préfères !

Bon Appétit

Le Sablier du Temps - Hôtel Restaurant Logis
13, avenue Joseph Vachal
19400 ARGENTAT

MENU à 23 €

Tête de veau gribiche

Ou Emincé de melon au vin de noix

Ou Salade de truite marinée au citron

Ou Gratin d'asperges aux crevettes

Panaché de julienne et saumon et son beurre blanc

Ou Jambonnette de pintade fourrée aux herbes sauce Porto

Ou Canard aux cerises

Ou Onglet au bleu d'Auvergne

Ou Roulade de veau aux pleurotes et aux noix

Légumes assortis

Plateau de fromages

Ou

Dessert maison au choix (par exemple...) :

Glace ou sorbet maison au choix

Ou Soupe de pêches à la menthe fraîche

Ou Marquise au chocolat, crème anglaise

Ou Nougat glacé aux deux coulis

Ou Coupe After eight

Le Sablier du Temps - Hôtel Restaurant Logis
13, avenue Joseph Vachal
19400 ARGENTAT

MENU DU JOUR

Prix (incluant baisse du taux de TVA) : **14,70 €**

Emincé de melon
Ou Terrine de poissons, sauce aigrelette
Ou Assiette de charcuteries

Blanquette de veau
Riz pilaf

Ou Grosse salade de cabécous chauds

le plat du jour seul : 8,50 €
(prix incluant baisse de la TVA)

Coupetade aux fruits de saison
Ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Servi au déjeuner uniquement (du Lundi au Vendredi)

(Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert : 11,70 €
(prix incluant baisse de la TVA)