

# Les Bons plans

de vos restaurateurs

## AUBERGE LA SOURCE

1 Avenue du Lac 87520 CIEUX

05 55 03 33 23



### Nos Plats d'Été



#### Grande salade « Fromagère »

Salade, tomates, courgettes, échalotes confites,  
Croustillant de chèvre chaud, fromage de brebis pané, frites de polenta

*Salad, tomatoes, preserved shallots, courgettes, goat cheese samosa,  
breaded ewe's milk cheese, fried polenta*

16 €

#### Grande salade « Gourmande »

Salade, tomates, courgettes, échalotes confites,  
magret de canard poêlé, foie gras, frites de polenta

*Salad, tomatoes, preserved shallots, courgettes, pan fried duck filet,  
Foie gras, fried polenta*

18 €

#### Tartare de boeuf Limousin (180g)

Frites et ketchup maison

16€

#### Le Burger Ciellois

Pain fait maison

Steak haché (viande de race Limousine)

Salade, tomate, oignons, pesto, fromage de chèvre fermier

Frites et ketchup maison

*Limousin beefburger, salad, tomato, oignon, pesto, local goat cheese,  
French fries, homemade ketchup*

17€

Service et taxes inclus

# Les Bons plans

de vos restaurateurs

## Menu Gourmand

42€

Foie gras de canard mi-cuit au Fruitier Limousin,  
Gelée de fraises et toast de pain de mie maison

Ou

Carpaccio de noix de Saint Jacques,  
Vinaigrette aux fruits de la passion,  
Et parfait glacé à l'avocat

\*\*\*\*\*

Filet de lieu jaune poêlé,  
Coulis de petits pois parfumé à la fève de Tonka

Ou

Magret de canard de chez Didier Cotte juste rosé,  
Sauce crémeuse au Pineau des Charentes

Ou

Cœur de rumsteak Limousin grillé,  
Sauce au vin de Corrèze « Mille et une Pierres »

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Desserts  
A choisir en début de repas

L'accompagnement de nos plats varie en fonction du marché

Service et taxes inclus

# Les Bons plans

de vos restaurateurs



Selon l'envie : 32 € avec chariot de fromages  
27 € sans fromage

Galette de polenta à la provençale, pesto et duo de poivrons, salade

Ou

Rillettes de canard maison, tapenade aux olives vertes et toasts

\*\*\*\*\*

Mitonnée d'épaule d'agneau à la bière artisanale « La Bergère »  
Et au miel du Limousin

Ou

Filet de truite mariné au poivre du Sichuan rouge,  
Beurre citronné à l'estragon

Ou

Cœur de rumsteak Limousin grillé,  
sauce au vin de Corrèze « Mille et une Pierres »  
(supplément 3€)

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Desserts

A choisir en début de repas

L'accompagnement de nos plats varie en fonction du marché

Service et taxes inclus