

### Entrées à la Carte

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

### Plats à la carte

- Cuisses Confite de canard 10 €
- Truite 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)

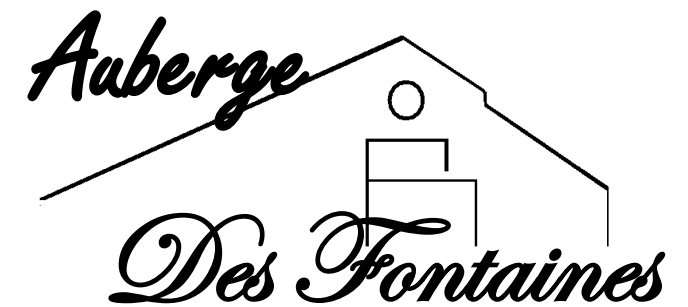
- Foie Gras De Canard mi-cuit
- 
- Supplément 2<sup>ème</sup> entrée 8 €
- 
- Confit de Canard & Légumes
- 
- Salade & Fromages
- 
- Dessert
- 
- Café

### Menu Tradition (25 euros)

- Foie Gras de Canard Mi-Cuit
- 
- Supplément 2<sup>ème</sup> 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 Truite sauce Beurre Blanc & LEGUMES
- 
- Salade & Fromages
- 
- Dessert
- 
- Café

### Menu Gastronomique (29 euros)

- Foie Gras de Canard poêlé et pommes caramélisées
  - OU** Escargot farci (sur commande)
  - OU** Salade de Gésiers et Chèvre chaud
  - OU** Assiette Gourmande (cou farci, magret fumé, Foie Gras de canard)
  - OU** Truite Sauce Beurre Blanc
  - 
  - Supplément 2<sup>ème</sup> 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 Truite sauce Beurre Blanc & LEGUMES
  - 
  - Salade & Fromages
  - 
  - Dessert
  - 
  - Café
- ### Menu Enfant (9 euros)
- Assiette Garni
  - 
  - Aiguillettes **OU** Steak Haché & Pomme de terre
  - 
  - Glace au choix



« Les Fontaines » 79300 Chambroutet  
05.49.80.34.80 - 05.49.80.27.21

Ouvert sur réservation du  
vendredi soir au dimanche midi  
et en semaine pour les groupes de  
plus de 10 personne.

