

La carte

Les entrées

Escalope Poêlée de Foie Gras de Canard Frais Sauce aux Noix	18,00 €
Mi-Cuit de Foie Gras de Canard	13,00 €
Omelette aux Cèpes	12,00 €
Œuf Cocotte Périgourdine	11,00 €
Méli-Mélo d'Œufs Brouillés aux Truffes	27,00 €
Omelette aux Truffes	27,00 €
Saumon Fumé Maison	11,00 €
Salade Périgourdine	12,00 €
Salade de Gésiers aux Noix	7,50 €
Salade de Saint Jacques aux Pignons de Pin et sa Vinaigrette Balsamique	16,50 €
Terrine au Foie de Canard	10,00 €
Gambas à la crème de Whisky	15,00 €
Assiette de salade verte	2,00 €

Les poissons

Escalope de Saumon au Beurre de Truffe	25,00 €
Emincé de Lotte façon Rossini	21,00 €
Filet de Brochet à l'Oseille du Jardin	12,00 €
Croquant de Loup au Beurre d'Anis	13,30 €
Escalope de Saumon Poêlée Sauce Bergerac	13,00 €
Brochette de Lotte, Foie Gras et Saint Jacques	17,00 €
Filet de Sole Meunière	22,00 €
Truite accommodée à votre goût (meunière, aux amandes ou à l'oseille du jardin)	13,00 €
Médaille de Lotte au Monbazillac	16,00 €

Les viandes

Chausson de Magret de Canard Sauce Morilles	19,00 €
Mijotée de Bœuf Forestière au Pécharmant	20,00 €
Côtelettes ou Gigot d'Agneau du Limousin	13,50 €
Emincé de Magret de Canard au Curry	17,30 €
Filet de Bœuf Limousin, Sauce Périgueux	20,00 €
Cuisse de Canard Confite dans sa Graisse	11,80 €
Tournedos de Bœuf Limousin Rossini	25,00 €
Cassoulet Périgourdin aux Manchons de Canard Confits	13,00 €
Assiette de légumes	5,00 €

Fromages

Assiette de Fromages sur Lit de Salade : 5,00 €

Les Desserts

Desserts du Jour : 6,10 €

Bavarois - Tarte aux Fruits de Saison - Crème Brûlée - Ile Flottante - Mousse au Chocolat - Nougat Glacé aux Noix - Soupe aux Fruits Frais au Parfum de Cannelle (suivant saison) - Poire Bergeracoise et Confiture de Vin à la Cannelle

Desserts chauds (à commander en début de repas) : 7,00 €

Brochette de Fruits Frais Grillés et son Sorbet (suivant saison) / Soufflé au Grand Marnier / Tarte Chaude aux Pommes et sa Boule de Glace



Menu Plaisir

19 €

Gâteau de Foies de Volaille aux
Pistaches et sa Salade Verte
ou
Salade de Cabécou du Périgord au Lard



Filet de Brochet
à la Crème d'Oseille Douce
ou
Pièce de Bœuf Limousin et
sa Comptée d'Echalotes



Dessert du Jour

Menu Surprise

29 €

Un parcours initiatique en trois étapes :
Dégustez un plaisir inattendu du
Périgord.



Version Terre ou Mer :
étonnez vos papilles.



Succombez au charme
d'une dernière gourmandise.

Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans – adaptable en fonction des goûts de l'enfant
et des arrivages)

10 €

Terrine au Foie de Canard
ou
Escalope de Volaille à la Crème
ou
Dessert du jour

Quelques vins

Ch. Lespinassat.....	21,00 €
Ch. Combrillac.....	19,50 €
Dom. de l'Ancienne Cure.....	15,00 €
Dom. du Ht Pécharmant	23,00 €
Dom. du Grand Jaure	18,00 €

Menu Terroir

25 €

Terrine au Foie de Canard
ou
Salade Périgourdine
ou
Saumon Fumé



Cuisse de Canard Confite
ou
Saumon Rôti au Sésame et
Beurre Blanc
ou
Morceaux Choisis d'Agneau du Limousin
au Miel d'Acacias



Dessert du Jour

Menu Gourmand

39 €

Foie Gras de Canard Mi-Cuit
ou
Cassolette de Saint-Jacques
à la Noix de Coco



Brochette de Lotte, Foie Gras et
Saint-Jacques au Monbazillac



Tournedos de Bœuf Limousin Rossini



Assiette de Fromages



Dessert

