

Menu Plaisir
20,50 €

Gâteau de Foies de Volaille aux Pistaches et sa Salade Verte
ou
Salade de Cabécou du Périgord au Lard
Saumon Rôti au Sésame et Beurre Blanc
ou
Pièce de Bœuf Limousin et sa Comptée d'Echalotes
Dessert du Jour

Menu Gourmand
40 €

Foie Gras de Canard Mi-Cuit ou Fraicheur de Saumon et Saint-Jacques Fumés
Brochette de Lotte, Foie Gras et Saint-Jacques au Monbazillac ou Tournedos de Bœuf Limousin Rossini
Assiette de Fromages
Dessert

Quelques vins

Ch. Combrillac 21,00 €
Ch. Court les Mûts 21,00 €
Dom. de l'Ancienne Cure 16,00 €
Dom. du Ht Pécharmant 23,00 €
Dom. du Grand Jaure 22,00 €

Menu Terroir
27,00 €

Terrine au Foie de Canard ou Salade Périgord Vert
ou
Saumon Fumé
Cuisse de Canard Confite ou Poisson du Moment ou Morceaux Choisis d'Agneau du Limousin au Parfum de Miel
Dessert du Jour

Menu Surprise
31 €

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)

11,00 €

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



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 29,00 €
Omelette aux Truffes 29,00 €
Saumon Fumé au Bois de Hêtre 11,00 €
Salade du Périgord Vert 12,00 €
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 03,00 €

Les poissons

Escalope de Saumon au Beurre de Truffe 29,00 €
Emincé de Lotte façon Rossini 22,00 €
Croquant de Loup au Beurre d'Anis 14,00 €
Escalope de Saumon Poêlée Sauce Bergerac 13,00 €
Brochette de Lotte, Foie Gras et Saint Jacques 19,00 €
Filet de Sole Meunière 24,00 €
Médaillon de Lotte au Monbazillac 17,00 €

Les viandes

Chausson de Magret de Canard Sauce Morilles 21,00 €
Mijotée de Bœuf Forestière au Pécharmant 20,00 €
Côtelettes ou Gigot d'Agneau du Limousin 14,00 €
Emincé de Magret de Canard au Curry 18,00 €
Filet de Bœuf Limousin, Sauce Périgueux 20,00 €
Cuisse de Canard Confite de Lionel Aubry 12,00 €
Tournedos de Bœuf Limousin Rossini 26,00 €
Cassoulet Périgourdin et sa Cuisse de Canard Confite 14,00 €
Assiette de légumes 5,00 €

Fromages

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

Les Desserts

Desserts du Jour : 6,10 €
Croquant au Praliné Crème Brûlée - Ile Flottante – Mousse au Chocolat – Nougat Glacé aux Noix
Poire Bergeracoise et Confiture de Vin à la Cannelle
Soupe aux Fruits Frais au Parfum de Cannelle (suivant saison) –

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



LES ALLERGENES :

Nous utilisons dans notre cuisine **des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, des poissons, de l'arachide, du soja, du lait et produits laitiers, des fruits à coques, du cèleri, de la moutarde, du sésame, des sulfites, des mollusques.**

Si vous présentez une allergie à l'un ou l'autre de ces produits, **merci de nous le signaler avant de commander** votre menu afin que nous nous assurions ensemble de leur absence dans les plats qui vont vous être présentés. Néanmoins, malgré nos meilleurs efforts, **il ne peut être exclu qu'il y ait dans un plat la présence accidentelle d'un allergène** due aux nombreuses manipulations des ingrédients en cuisine.