

Cette carte n'est servie que pour le déjeuner / Lunch Menu  
Prix nets TTC

## MENU DU JOUR

**Entrée + Plat**

**OU Plat + Dessert => 21.00 €**

-----

**Entrée + Plat + Dessert => 25.00 €**

**Feuilleté d'escargots, crème de champignons**

*Snail pie with mushrooms sauce*

**OU**

**Terrine de foie gras de canard mi cuit maison**

*Homemade duck liver terrine*

**OU**

**Tartare de saumon aux agrumes et fines herbes**

*Salmon tartare with lime and herbs*

\*\*\*

**Poisson du jour, sauce homardine**

*Roasted white sea fish, shellfish sauce*

**OU**

**Ballottine de pintade aux champignons**

*Guinea fowl stuffed with mushrooms*

**OU**

**Cuisse de canard confite**

*Duck leg preserv*

\*\*\*

**Dessert du jour**

*Dessert*

## **ENTREE à la carte**

**⌘ Entrée du MENU DU JOUR à la carte..... 11,00 €**  
A la carte menu du jour starter

## **PLATS à la carte**

**⌘ Plat du MENU DU JOUR à la carte ..... 14,50 €**  
A la carte menu du jour main dish


## **SUGGESTIONS à la carte**

**⌘ Soupe glacée de melon à la menthe, sorbet tomates basilic..... 10,00 €**  
Iced melon & mint soup, basil tomato sorbet

**⌘ Belle salade Périgourdine..... 18,00 €**  
*(Foie gras, noix, magret de canard fumé, tomates, croûtons et gésiers d'oies confits)*  
Perigourdine salad ; house foie gras, smoked duck breast, preserved goose morcels, walnuts, tomatoes and croutons

**⌘ Assiette fraîcheur aux saveurs italiennes... 18,00 €**  
*(Salade verte, tomates cerises, melon, copeaux de parmesan, mozzarella, jambon de pays et toast à l'ail et huile d'olive)*  
Italian flavours plate : salad, tomatoes, melon, Parmesan, mozzarella, ham and garlic and olive oil toast

**⌘ Souris d'agneau confite, jus corsé au thym, purée de pommes de terre à l'essence de truffes et petits légumes glacés ..... 24,00 €**  
Lamb shank, mash potatoes with truffle flavour and vegetables

**Nos desserts du jour maison**  ..... 7,00 €  
A choice of house desserts

## **Menu enfant / Children's menu**

**9,90 €**

Blanc de volaille + glaces  
Chicken breast and ice cream

**Pour le dîner / Dinner à la carte Menu**  
Prix nets TTC  
**De 19h30 à 21h30**




# La carte

## Les entrées – starters

### Nos entrées – starters

---

- Soupe glacée de melon à la menthe, fèves et tomates cerise, sorbet tomates basilic.  ..... 10.00 €  
Iced melon & mint soup, broad beans, cherry tomato and basil tomato sorbet
- Aspic de concombre et fines herbes, œufs de truites des Eyzies, espuma 'Absolut' ..... 12.00 €  
Cucumber and herbs jelly, trout eggs from Les Eyzies, vodka espuma
- Structure de foie gras de canard mi-cuit autour de la fraise du Périgord ..... 14.00 €  
Homemade duck foie gras terrine with strawberry
- Tartare de thon rouge aux notes japonaises, fraîcheur de pommes Granny et Pink Lady, pickles de radis ..... 16.00 €  
Japanese style red tuna tartar, freshness of Granny Smith and Pink Lady apples, radish pickles

## Les plats – Main dishes

### Nos plats – Main dishes

---

Risotto aux champignons du moment et asperges vertes, espuma Parmesan  ..... 22.00 €  
Mushrooms and green asparagus risotto, Parmesan espuma

Duo de canard, jus vanille, Pak Choi au sésame ..... 24.00 €  
Duck breast and duck leg, vanilla jus, glazed sesam Pak Choi

Filet de Saint-Pierre salsa de mangue et coriandre fraîche, crémeux de carottes au gingembre et fondue de poireaux au Monbazillac ..... 25.00 €  
John Dory fillet, coriander and mango salsa, carrots and ginger purée, creamy leeks with Monbazillac

Souris d'agneau, jus oriental aux fruits mendiants, risotto piquillos et pois frais, carotte pourpe glacée cumin ..... 25.00 €  
Oriental lamb shank various dried fruits sauce, Piquillos and pea risotto, glazed purple carrot

Tournedos de bœuf Rossini, jus corsé, écrasée de pommes de terre à l'essence de truffes et légumes frais glacés ..... 28.00 €  
Pan seared beef fillet and duck liver, truffle flavour mashed potatoes and glazed vegetables

## Les fromages - Cheeses

### Nos fromages – cheeses

---

Mousse de Roquefort et sorbet poire, crumble spéculoos ..... 8.50 €  
Roquefort mousse and pear sorbet, speculoos crumble

Assiette de 3 fromages ..... 8.50 €  
Plate of 3 different cheeses

## Les desserts - Desserts

### Nos desserts - Desserts

---

Tarte au citron revisitée fraîcheur fruits rouges ..... 8.50 €  
Lemon Pie with fresh red fruits

Le traditionnel Soufflé glacé aux noix de la maison, caramel beurre salé, croquant aux noix du Périgord ..... 8.50 €  
Iced walnuts soufflé, salted butter caramel, crunchy walnuts biscuit

Tartare de fruits exotiques, soupe de mangue vanille, glace coco ..... 8.50 €  
Exotic fruit tartare, vanilla mango soup, coconut ice cream

Entremet chocolat pistache, fine nougatine, sauce caramel ..... 8.50 €  
Pistachio and chocolate entremet, nougatine, caramel sauce

---

### Menu enfant – Children's menu

12 €

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert selon la sélection du Chef  
Children's sized portion including a starter, main dish and dessert selected by the Chef

Viande bovine : née, élevée et abattue en France  
Prix nets TTC