

Pour le déjeuner / Lunch Menu

Prix nets TTC

De 12h15 à 14h

ENTREES à la carte

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

MENU DU JOUR

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert => 19.00 €

Entrée + Plat + Dessert => 23.00 €

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

Roasted white sea fish

OU

Filet mignon de porc, sauce au foie gras

Pork fillet with foie gras sauce

OU

Cuisse de canard confite

Duck leg preserv

Dessert du jour

Dessert

SUGGESTIONS à la carte

☞ 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

PLATS à la carte

☞ Plat du **MENU DU JOUR** à la carte 12,50 €
A la carte menu du jour main dish

☞ 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

☞ Entrecôte de bœuf (race Limousine 180g) grillée, sauce vigneronne, écrasée de pommes de terre et niçoise de légumes..... 24,00 €
Grilled rib steak, red wine jus, mash potatoes 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 21h



La carte


Les entrées – Starters

Nos entrées – starters

-  Véritable velouté Dubarry mouillette, duxelles de champignons, gomasio noisette 10.00 €
Coliflower soup, mushrooms and gomasio hazelnut
- Asperges blanches du coin, sabayon, magret séché et noix du Périgord 11.50 €
Local white asparagus, sabayon, dried duck breast and walnuts
- 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 €
Red tuna tartare with Japanese flavour, 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 Parmesan21.00 €
Risotto with mushrooms and green asparagus, Parmesan espuma
- Duo de canard, jus vanille, Pak Choi au sésame et pommes Château22.00 €
Duck breast and duck leg, vanilla jus, Pak Choi with sesame and roasted potatoes
- Filet de Saint-Pierre salsa de mangue et coriandre fraîche, crémeux de carottes au gingembre et fondue de poireaux au Monbazillac24.00 €
John Dory fish fillet, mango salsa and fresh coriander, carrots and ginger purée, creamy leeks with Monbazillac
- Tournedos de bœuf Rossini, jus corsé, écrasée de pommes de terre à l'essence de truffes et légumes frais glacés.....26.00 €
Pan fried beef fillet and duck liver, mashed potatoes with truffle flavour and vegetables

Les fromages - Cheeses

Nos fromages – cheeses

- Mousse de Roquefort et sorbet poire, crumble spéculoos8.50 €
Roquefort mousse and pear sorbet, speculoos crumble

Les desserts - Desserts

Nos desserts - Desserts

- Tarte au citron revisitée fraîcheur fruits rouges, meringue doigts de fée.....8.50 €
Lemon Pie with fresh red fruits and Meringue
- Le traditionnel Soufflé glacé aux noix de la maison, caramel beurre salé, croquant aux noix du Périgord8.50 €
Iced walnuts soufflé, salted butter caramel, crunchy walnuts biscuit
- Dôme au chocolat, craquelin pralin et noisettes caramélisées9.50 €
Creamy chocolate mousse, caramelized almonds and hazelnuts

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

Origine de nos viandes bovines : France
Prix nets TTC