

Menu « Découverte » **Servi pour le déjeuner et le dîner**

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert	39,00 €
Mise en bouche, Entrée, Plat	36,00 €
Mise en bouche, Plat, Dessert	36,00 €

Mise en bouche

oooOooo

L'Oeuf bio Parfait à 64°aux premières asperges vertes et morilles

Ou

Minute de thon rouge, sablé salé aux légumes du soleil, sauce vierge

Ou

Terrine de foie gras mi-cuit au naturel servie avec ses toasts, chutney
de mangues **(supplément. 9,00 €)**

oooOooo

Carré de cochon fermier de Laurence et Pascal Dussol rôti au poêlon,
Aux cèpes, légumes croquants du moment et pomme Anna

Ou

Suprême de pintade poêlé, déglacé à la bière brune, légumes croquants du moment,
galette de maïs

oooOooo

La crème catalane aux citrons zébrés brûlée au fer

Ou

Tarte aux pommes caramélisées servi tiède, sauce caramel laitier et glace vanille

Ou

Pruneaux confits infusés au vin de Domme et épices douces
crème glacée Armagnac pruneaux

(Dessert à commander en début de repas)

PRIX NET

« Menu Gourmand »
66,00 euros

Amuse bouche

oooOooo

Pot au feu de foie gras de canard aux gros légumes de saison
(Ce plat a reçu le 1er prix lors de la journée de la truffe à Sarlat le 16 Janvier 2010)

Ou

Escalope de foie gras poêlé aux noix vertes

Ou

Terrine de foie gras mi-cuit au naturel servie avec ses toasts, chutney
de mangues

oooOooo

Tournedos de canard façon rossini, sauce aigre douce aux cerises
(Ce plat a reçu le 1er prix et le prix de l'originalité à la journée de l'oie à Sarlat Avril 1994)

Ou

Printanière de Saint Jacques juste saisie, crémeux safran et anis vert

oooOooo

Moelleux coulant au chocolat grand cru, glace vieille prune de Souillac`
(La finition de ce dessert fait maison demande un délai de réalisation et de cuisson)

Ou

Chaud-froid meringué orange, cognac

(Dessert à commander en début de repas)

PRIX NET

« Menu Tradition »
52,00 euros

Amuse bouche

oooOooo

Oeuf parfait à 64° à la périgourdine
(Foie gras et truffes)

oooOooo

Travers de canard au barbecue au miel et épices

oooOooo

Tarte aux pommes caramélisées servi tiède, sauce caramel laitier et glace vanille

«Menu Jeune Gourmet»

jusqu'à 10 ans

18,00 euros

Servi pour le déjeuner et le dîner
(entrée, plat, dessert)

PRIX NET

Notre carte

Les Entrées

L'Oeuf Parfait à 64°aux premières asperges vertes et Morilles	20,00 €
Terrine de foie gras mi-cuit au naturel servie avec ses toasts	32,00 €
Pot au feu de foie gras de canard aux gros légumes de Saison	37,00 €

Les Plats

Printanière de Saint Jacques juste saisies, crémeux Safran et anis vert	43,00 €
Carré de cochon fermier de Laurence et Pascal Dussol rôti au poêlon aux cèpes légumes de saison, pomme anna	30,00 €
Suprême de pintade poêlé, déglacé à la bière brune, légumes croquants du moment, galette de maïs	29,00 €
Tournedos de canard façon rossini aux cerises aigre douce	45,00 €

Les Fromages et les Desserts à commander en début de repas

Cabécou chaud au Miel du Périgord	11,00 €
Trappe d'Echourgnac aux noix	11,00 €
Crème catalane aux citrons zébrés, brûlée au fer	14,00 €
Môelleux chocolat coulant, glace vieille prune	18,00 €
Pruneaux confits infusés au vin de Domme et épices douces	
crème glacée Armagnac pruneaux	17,00 €
Tarte aux pommes caramélisées servi tiède, sauce caramel laitier et glace vanille	15,00 €

Tous nos plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Signalez vos Allergies au personnel de salle à la prise de commande, nous vous conseillons