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

0000000

L'Oeuf bio Parfait à 64° aux morilles, tuile au pain

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

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

0000000

Fondant de joue de boeuf au vin de Domme, pomme Anna Ou Suprême de pintade rôti au poêlon jus tranché à la bière brune de Sarlat, légumes du moment

0000000

La crème catalane aux citrons zébrés brûlée au fer Ou

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

Ou

Sabayon de fraises du Pays au Monbazillac et sa douceur glacée

(Dessert à commander en début de repas)

PRIX NET

« Menu Gourmand » 68,00 euros

Amuse bouche

0000000

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 sauce Périgueux aux truffes

Ou

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

0000000

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, crème légère infusée aux truffes d'été

0000000

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

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

Ou

Dôme meringué orange, cognac

(Dessert à commander en début de repas)

PRIX NET

« Menu Tradition » 55,00 euros

Amuse bouche

0000000

L'oeuf bio à la périgourdine (Sauce truffes d'été et escalope de Foie gras)

0000000

Barbecue de travers de canard au miel et épices douces

0000000

Sabayon de fraises du Pays au Monbazillac et sa douceur glacée

«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

 Oeuf Parfait à 64° aux Morilles tuile au pain Terrine de foie gras mi-cuit au naturel servie 	20,00€	
avec ses toasts - Pot au feu de foie gras de canard aux gros légumes de Saison	32,00 €	
	37,00€	
<u>Les Plats</u>		
- Printanière de Saint Jacques juste saisies, crème légère infusée aux truffes blanche d'été	43,00€	
indocc dux tranco bianone a etc	40,00 C	
 Fondant de Joue de boeuf au vin de Domme, pomme Anna Suprême de pintade poêlé, déglacé à la bière brune, légumes croquants du moment, galette de maïs 	30,00€	
	29,00€	
 Tournedos de canard façon rossini aux cerises aigre douce 	45,00€	
douce		
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 Môelleux chocolat coulant, glace vieille prune 		
		 Pruneaux confits infusés au vin de Domme et épices douces

crème glacée Armagnac pruneaux

douceur glacée

caramel laitier et glace vanille Bourbon

- Tarte aux pommes caramélisées servi tiède, sauce

- Sabayon de fraises du Pays au Monbazillac et sa

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

17,00€

15,00€

17,00€