

MENU « Terre et Mer »

26,00 € Entrée + Plat ou 1 Plat + 1 Dessert

31,00 € Entrée + Plat+ Dessert

33,00 € Entrée + Plat + fromage + dessert

Les Entrées (à la carte 17 €)

*Méli mélo d'asperges vertes et tempora de grondin mariné, senteur de tapenade,
sauce acidulée*

Ou

Douceur de moules de corde aux pistils de safran et légumes de saison

Ou

*Foie gras confit au vin de Pécharmant et épices, servi avec son chutney du
moment (supplément menu 6,00 €)*

Pour la portion carte un supplément de 10,00€

Nos plats (à la carte 24 €)

Pièce de cochon Duroc prise dans le flanc à la bière, douceur de panais

Ou

*Dos de cabillaud roti sur légumes du moment, purée de céleri, bouillon épaissi
au lait de coco et miso*

Ou

Aiguillettes de canard, jus de cuisson aux épices adouci aux miel et yahourt

Les Fromages (à la carte 8€)

Cabécou chaud au Miel du Périgord

Ou

Tome « Le Limouson »

Pour finir sur une note sucrée

Choisir sur la carte des perles de sucre

MENU « Couleurs d'ici et d'ailleurs »

46,00 €	1 plat + 1 Dessert
48,00 €	1 entrée + 1 Plat
62,00 €	1 entrée + 1 Plat + Dessert
64,00 €	1 entrée + 1 Plat + Fromage + Dessert

Les Entrées (à la carte 27€)

Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison

Poché dans un bouillon de carcasses, servi dans un parfait avec de 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

Croquettes d'huitres Gillardeau, posées sur une fine farce de pieds de porc et champignons, jus acidifié

Ou

Profiteroles de foie gras rôti gouteux, glacé de mangue Alphonso, réduction De Mas Amiel au cacao amer

Ou

Foie gras confit au vin de Pécharmant et épices, servi avec son chutney du moment

Les viandes (à la carte 31€)

Le Tournedos de canard façon rossini aux cerises aigre douce

(Ce plat a reçu le 1er prix et le prix de l'originalité lors de la journée de l'oie à Sarlat en Avril 1994)

Ou

Pigeonneau en deux cuissons, jus court de carcasse aux noix du pays

Ou

Les produits de la mer (à la carte 27€)

Saint Jacques justes snakées, jus de viande aux morillons

Les Fromages (à la carte 8€)

Cabécou chaud au Miel du Périgord

Ou

Tome « Le Limouson »

Pour finir sur une note sucrée

Choisir sur la carte des perles de sucre

LES PERLES DE SUCRE (à la carte 10 €)

*Pruneaux infusés au vin de Cahors et épices, servis avec une madeleine chaude
et sorbet à la vieille prune de Louis Roque*

Ou

*Chocolat molé coulant servi chaud, glace au pop corn
(supplément 3,00 € pour le Menu Terre et Mer)*

Ou

*Tarte aux pommes façon Tatin arrosée d'un sucre roussi crémeux et d'une glace
vanille Bourbon*

Ou

Crème brûlée aux citrons jaunes, glace à la verveine

Ou

*Petite gaufre tiède, fraises, framboises, servie avec sa crème fouettée et ses
coulis*

*« Le titre Maitre restaurateur est un professionnel confirmé par un titre
d'Etat, garantie une Cuisine élaborée sur place, avec des produits bruts de
qualité, par une équipe de professionnels, ce titre est décerné par arrêté
Préfectoral après un audit de contrôle*

*La carte est corrigée selon le marché et les variations saisonnières. Certains
plats peuvent ponctuellement être amené à manquer en raison de l'arrivage des
produits et selon la qualité*

Le déjeuner est servi à partir de 12H30 jusqu'à 14H00

Le dîner est servi à partir de 19H30 jusqu'à 21H00