

«Menu Découverte »
Servi pour le déjeuner et le dîner

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert	38,00 €
Mise en bouche, Entrée, Plat,	32,00 €
Mise en bouche, Plat, Dessert	30,00 €

Mise en bouche

oooOooo

L'Oeuf Bio de Poule à 64°, posé sur une mini ratatouille,
meurette au Pécharmant

Ou

Minute de saumon mariné au Yuzu et mangue, poivre
Voatsiperifery, herbettes du jardin, poivrons gouttes

Ou

Terrine de foie gras au naturel servi avec ses toasts, chutney du moment

(supplément 9 euros)

oooOooo

Carré de cochon fermier de Laurence et Pascal Dussol rôti
au poêlon, sauce aux cèpes

Ou

Suprême de Pintade de grain sauce Mas Amiel

Ou

Mi-cuit de thon rouge mariné juste saisi à la plancha, sauce vierge

Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du moment

oooOooo

Cabécou chaud aux miel et citron ou Trappe d'Echourgnac aux noix

Ou

Sabayon de fruits rouges (fraises ou framboises selon arrivage)

Ou

Crème catalane brûlée aux citrons zébrés

Ou

Clafoutis aux cerises, glace au yaourt

PRIX NETS

A 58,00 euros
Servi pour le déjeuner et le dîner
«Menu Gourmand»

Mise en bouche

oooOooo

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

Ou

L'oeuf Bio à 64° à la Périgourdine
(foie gras poêlé et sauce truffes)

Ou

Terrine de foie gras mi cuit au naturel, servie avec ses toasts,
chutney du moment

oooOooo

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

Ou

Picata de bar sur la plancha, sauce fenouillette

Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du moment

oooOooo

Cabécou chaud aux miel et citron ou Trappe d'Echourgnac aux noix

Ou

Pruneaux confits au vin de Cahors et épices douces,
glace Pruneaux Armagnac

Ou

Fondant au chocolat noir amer, chocolat Weiss, glace à la
vieille prune Louis Roque de Souillac

(la finition de ce dessert fait maison demande un délai de réalisation et de cuisson)

Suite aux restrictions sanitaires sur les volailles de ce printemps, nous privilégions la production locale et française et pouvons périodiquement être en rupture de magret, foie gras et volailles. En soutien avec la filière aviaire, nous refusons les produits d'importation Merci de votre compréhension

Carte

Les entrées

- Oeuf bio de Poule à 64°, posé sur une mini ratatouille, meurette au Pécharmant 17,00 €
- Minute de saumon mariné au Yuzu et mangue, poivre Voatsiperifery, herbettes du jardin, poivrons gouttes 19,00 €

Nos Foies Gras

- Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison 34,00 €
- Terrine de foie gras au naturel, chutney du moment 34,00 €

Nos Poissons

- Mi-cuit de thon rouge mariné juste saisi à la plancha, sauce vierge et légume du moment 25,00 €
- Picata de Bar sur la plancha, sauce fenouillette 25,00 €

Nos Viandes

- Carré de cochon fermier de Laurence et Pascal Dussol rôti au poêlon, sauce aux cèpes 32,00 €
- Suprême de Pintade de grains déglacé au Mas Miel 29,00 €
- Tournedos de canard façon rossini sauce aigre douce aux cerises 38,00 €

Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du moment

Nos Fromages et Desserts

- Cabécou chaud au Miel du Périgord 9,00 €
- Trappe d'Echourgnac aux noix 9,00 €
- Crème catalane aux citrons zébrés, brûlée au fer 12,00 €
- Fondant au chocolat noir amer, chocolat weiss, glace vieille prune Louis Roque de Souillac 16,00 €
- Sabayon de fruits rouges (fraises ou framboises) 14,00 €
- Pruneaux confits au vin de Cahors et épices douces, glace pruneaux Armagnac 15,00 €