



## **MENU 28,00 €**

*Velouté de Potimarron façon Cappuccino aux châtaignes, crème fouettée au lard paysan*

**+ plat et dessert à choisir sur menu « Terre et Mer »**



## **MENU « Terre et Mer »**

### **Nos Formules Menu**

*32,00 € mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert*

*35,00 € mise en bouche + Entrée + Plat + fromage + dessert*

### **Les Entrées ( à la carte 17 €)**

*L'Oeuf Parfait de Poule Bio*

*Oeuf cuit basse température bouillon crémeux de Morilles et Artichauts*

*Bouquets tuile de pain.*

*Ou*

*La terrine de cèpes*

*Marbré de cèpes, douceur acidulée aux éclats de fruits de la passion et ses jeunes pousses*

*Ou*

*La Traditionnelle Terrine de foie gras (supplément menu 6,00 €)*

*Mi cuit au naturel réalisée, par nos soins, servi avec ses toasts et son chutney de saison aux tomates vertes et oranges amères*

### **Les plats (à la carte 24 €)**

*Le Cabillaud.*

*Longe de Cabillaud, tombée de choux Chinois, lie de vin et girolles*

*Ou*

*L'Aiguillette de Canard miel citron.*

*Aiguillettes de canard juste sautées, gratin de gros macaronis, jus court tranché au miel et citron*

Ou

### *La Joue de Bœuf*

*Fondant de Joue de bœuf confite à la bière du Lot et Combawa, cuisson lente en 18 heures, servie sur une polenta blanche.*

### **Les Fromages (à la carte 8 €)**

*Cabécou chaud au Miel du Périgord ou Trappe d'Echourgnac noir*

### **LES PERLES DE SUCRES (à la carte 13 €)**

**Certain de nos desserts sont à commander en début de repas afin de vous éviter une attente en fin de repas**

### *Origine de saint Domingue (supplément menu 5 euros)*

*Fondant de chocolat mollé coulant servi chaud, glace petit épeautre et noix du pays*

Ou

### *La crème brûlée*

*La crème brûlée aux senteurs de citrons Zébrés*

Ou

### *La Pomme et la vanille Bourbon*

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

Ou

### *Le citron et la meringue.*

*Tarte sablée, acidulée aux citrons, meringuée sur le dessus, coulis de fruits de la passion*

Ou

### *Les Pruneaux*

*Pruneaux au vin de Cahors infusé au poivre Timut, appelé le poivre pamplemousse, douceur glacée Armagnac pruneaux.*

*« Le titre Maître restaurateur est un professionnel confirmé, par un titre d'état, 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 »*



## **MENU « Couleurs d'ici et d'ailleurs »**

**38,00 € mise en bouche + plat + Dessert**

**48,00 € mise en bouche + entrée + Plat**

**60,00 € mise en bouche + entrée + Plat + Dessert**

### **Les Entrées (à la carte 29 €)**

#### ***Le Pot au Feu***

*Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison poché dans un bouillon de carcasses, servi dans un parfait*

*(Ce plat a reçu le 1er prix lors de la journée de la truffe à Sarlat le 16 janvier 2010)*

*Ou*

#### ***La Traditionnelle Terrine de foie gras***

*Mi cuit, au naturel réalisé par nos soins, servi avec ses toasts, un chutney du moment*

*Ou*

#### ***Le Foie gras de canard poêlé***

*Foie gras de canard poêlé, coings fondants au parfum de safran, jus de canard au Mas Amiel*

### **L'original (à la carte 30€)**

#### ***Le Tournedos de canard revisité***

*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*

### **Les produits de la mer (à la carte 33 €)**

#### ***La Saint Jacques et la Truffe Blanche d'été***

*Saint Jacques juste snackées, senteurs truffes Blanches d'été sur une polenta blanche Crémeuse et quelques légumes.*

*La carte est réactualisée selon le marché et les saisons. Certains plats peuvent donc ponctuellement être amenés à manquer en raison de l'arrivage des produits*

*Merci de votre compréhension*



## **Les Fromages (à la carte 9 €)**

*Cabécou chaud au Miel du Périgord (supplément menu 4,00 €)*

*Ou*

*Trappe d'Echourgnac aux noix (supplément menu 4,50 €)*

## **LES PERLES DE SUCRES (à la carte 13 €)**

**Nos desserts sont à commander en début de repas Merci de votre compréhension**

### ***Origine de saint Domingue***

*Fondant de chocolat mollé coulant servi chaud, glace petit épeautre et noix du pays*

*Ou*

### ***La crème brûlée***

*La crème brûlée aux senteurs de citrons Zébrés*

*Ou*

### ***La Pomme et la vanille Bourbon***

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

*Ou*

### ***Le citron et la meringue.***

*Tarte sablée, acidulée aux citrons, meringuée sur le dessus, coulis de fruits de la passion*

*Ou*

### ***Les Pruneaux***

*Pruneaux au vin de Cahors infusés au poivre Timut, appelé le poivre pamplemousse, douceur glacée Armagnac pruneaux.*

*« Le titre Maître restaurateur est un professionnel confirmé, par un titre d'état, 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 »*

***Fermeture hebdomadaire : Lundi toute la journée et Mardi midi***

***Pensez à réserver votre table pour les fêtes de fin d'année***