



## **MENU « Terre et Mer »**

**32,00 €**

### **Les Entrées**

*L'Oeuf Parfait de Poule Bio, bouillon crémeux lié aux morilles*

*Ou*

*Méli mélo de chèvre frais aux herbettes, tomates séchées et jambon de canard,  
douceur acidulée passion et poivrons gouttes*

*(nos fromages de chèvres viennent de la Chèvrerie du Lac de Roudet, Monsieur Robin Lachaize)*

*Ou*

*Terrine de foie gras au naturel servie avec ses toasts (suppl 7,00 €)*

### **Les Plats**

*Thon Albacore façon tartare mariné au curcuma, juste raidi servi avec ses  
légumes croquants, sauce acidulée passion mangue (curcuma de la Réunion)*

*Ou*

*Suprême de pintade rôti au poêlon, gourmandise de bière brune de Passau  
et Combawa, mousseline de panais*

*Ou*

*Fondant de joue de bœuf au vin de Domme, purée de patates douces*

### **Les Fromages ou Desserts**

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

*Ou*

*La crème aux citrons brûlée*

*Ou*

*Fondant coulant au chocolat d'origine, glace aux noix du pays (suppl 6,00 €)*

*ou*

*Tarte aux pommes façon Tatin, sauce caramel, glace vanille bourbon*

*Ou*

*Pruneaux au vin de Cahors infusés, douceur glacée Armagnac pruneaux*

*Ou*

*Tarte sablée aux citrons meringuée, coulis de fruits de la passion (suppl 3,00 €)*

## Notre carte

### Les Entrées

- L'Oeuf Parfait de Poule Bio, bouillon crémeux lié aux morilles 15,00 €
- Méli mélo de chèvre frais aux herbettes, tomates séchées et jambon de canard, douceur acidulée passion et poivrons gouttes 17,00 €
- Terrine de foie gras au naturel servie avec ses toasts 21,00 €
- Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison poché dans un bouillon de carcasses, servi dans un parfait 23,00 €  
*Ce plat a reçu le 1er prix lors de la journée de la truffe à Sarlat le 16 janvier 2010*
- Tatin de pommes et foie gras de canard poché au vin de Cahors, douceur acidulée d'oranges amères 24,00 €

### Les Plats

- Thon Albacore façon tartare mariné au curcuma, juste raidi servi avec ses légumes croquants, sauce acidulée passion mangue 20,00 €
- Noix de Saint Jacques juste snakées, fumet de truffes, écrasée d'artichaut de Jérusalem 28,00 €
- Suprême de pintade rôti au poêlon, gourmandise de bière brune de Passau Combarwa, mousseline de panais 21,00 €
- Fondant de joue de bœuf au vin de Domme, purée de patates douces 21,00 €
- Le Tournedos de canard façon rossini aux cerises aigre douce 25,00 €  
*(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)*
- Pigeon royal en deux cuissons, sucs déglacés aux noix du pays 29,00 €

### Les Fromages

- Cabécou chaud au Miel du Périgord 6,00 €
- Trappe d'Echourgnac aux noix 7,00 €

### Les Desserts

- La crème brûlée aux citrons 9,00 €
- Fondant coulant au chocolat d'origine, glace aux noix du pays 12,00 €
- Tarte aux pommes façon Tatin, sauce caramel, glace vanille 10,00 €
- Pruneaux au vin de Cahors infusés, douceur glacée Armagnac pruneaux 12,00 €
- Tarte sablée aux citrons meringuée, coulis de fruits de la passion 10,00 €
- Soupe de fraises au vin de Domme, infusion de pêches 9,00 €