



MENU « Terre et Mer »

33,00 €

Les Entrées

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

Ou

Tarte fine de Saint Jacques juste raidies et champignons du moment, jus corsé de carcasse lié au lait de coco

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 devant vous (suppl 2,50 €)

Ou

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

Ou

Carpaccio d'ananas, fruit de la passion et chocolat amer

Ou

Pruneaux au vin de Cahors infusés, douceur glacée Armagnac pruneaux

Ou

Fondant coulant au chocolat d'origine, glace aux noix du pays (suppl 7,00 €)

Entre le 1^{er} Janvier et le 15 Mars 2019

Nombre limité de couverts

Réservations conseillées

Notre carte

Les Entrées

- L'Oeuf Parfait de Poule Bio, bouillon crémeux lié aux morilles 16,00 €
- Tarte fine de Saint Jacques juste raidies et champignons du moment, jus corsé de carcasses lié au lait de coco 19,00 €
- Terrine de foie gras au naturel servie avec ses toasts 24,00 €
- Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison poché dans un bouillon de carcasses, servi dans un parfait 26,00 €

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

Les Plats

- Thon Albacore façon tartare mariné au curcuma, juste raidi servi avec ses légumes croquants, sauce acidulée passion mangue 26,00 €
 - Homard entier rôti, artichauts violets et truffes blanches d'été 40,00 €

 - Suprême de pintade rôti au poêlon, gourmandise de bière brune de Passau Combawa, mousseline de panais 22,00 €
 - Fondant de joue de bœuf au vin de Domme, purée de patates douces 22,00 €
 - Le Tournedos de canard façon rossini aux cerises aigre douce 35,00 €
- (Ce plat a reçu le 1^{er} 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 43,00 €

Les Fromages

- Cabécou chaud au Miel du Périgord 7,00 €
- Trappe d'Echourgnac aux noix 8,00 €

Les Desserts

- La crème brûlée aux citrons 11,00 €
- Fondant coulant au chocolat, glace aux noix du pays 13,00 €
- Tarte aux pommes façon Tatin, sauce caramel, glace vanille 11,00 €
- Pruneaux au vin de Cahors infusés, douceur glacée Armagnac pruneaux 13,00 €

- *Carpaccio d'ananas, fruits de la passion et chocolat amer*

11,00 €