



MENU « Terre et Mer »

33,00 €

Les Entrées

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

Ou

Cappuccino de Potimarron, quelques éclats de boudin noir maison aux châtaignes posés sur une fondue de chicons

((Ce plat peut être servi Végétarien , sans le boudin))

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 €
- Cappuccino de Potimarron, quelques éclats de boudin noir maison aux châtaignes posés sur une fondue de chicons
(Ce plat peut être servi Végétarien, sans le boudin) 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 €