



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 devant vous

La crème brûlée aux senteurs de citrons Zébrés, brûlée devant vous.

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

Fermeture annuelle : mi Novembre - mi Décembre

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