

MENU « Couleurs d'ici et d'ailleurs »

38,00 €	1 plat + 1 Dessert
48,00 €	1 entrée + 1 Plat
58,00 €	1 entrée + 1 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

Tatin de Pomme et foie gras poêlé

Foie gras de canard poêlé, douceur acidulé aux oranges amères servi sur une tatin de pomme.

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 8€)

Cabécou chaud au Miel du Périgord (supplément menu 3,50 €)

Ou

Tomme « Le Limouson » (supplément menu 4,00 €)

LES PERLES DE SUCRES (à la carte 12€)

Nos desserts sont à commander en début de repas

La Fraise, le vin et la pomme verte

Soupe de fraises de Jean Pierre au vin de Domme infusé aux pêches, douceur glacée de granny smith

Ou

Les Pruneaux

Pruneaux infusés au vin de Cahors et épices servis avec douceur glacée à la vieille prune Louis Roque

Ou

Crème Brûlée citrons jaunes

La crème brûlée aux senteurs de citrons jaunes

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

Origine de Saint Domingue

Fondant au chocolat coulant servi chaud, douceur glacée café de Colombie.

Ou

Le Citron et la Meringue.

Tarte sablée, acidulée aux citrons, meringuée sur le dessus, coulis de mangues

« 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 »