



MENU GOURMAND

46,00 €

Entrée (portion carte 21 euros)

Plat (portion carte 23 euros)

Fromage (portion carte 6 euros)

Dessert (portion carte 12 euros)

Mise en bouche

0000000

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

Terrine de foie gras mi cuit au naturel réalisée par nos soins, servie avec ses toasts

0000000

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)

0000000

Soupe de fraises au vin de Domme, infusion de pêches

« 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 »

MENUS « JEUNES GOURMETS » jusqu'à 10 ans

MENU 12,00 €

Une entrée, un plat, un dessert

MENU 9,00 €

Une entrée ou un plat, un dessert

Tous nos plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Signalez vos allergies au personnel de salle à la prise de la commande, nous vous conseillerons



MENU DEGUSTATION

65,00 €

*Entrée (portion carte 21 euros)
Poisson (portion carte 26 euros)
Plat (portion carte 23 euros)
Dessert (portion carte 12 euros)*

Mise en bouche

0000000

Escalopine de foie gras poêlé aux jeunes noix

0000000

Noix de Saint Jacques juste sautées, fumet de truffes, écrasée d'artichaut

0000000

Pigeon royal en deux cuissons, sucs déglacés au Mas Amiel

0000000

Fondant coulant au chocolat servi chaud, glace aux noix du pays

Ou

La crème brûlée aux citrons brûlée devant vous

Ou

Tarte aux pommes façon Tatin nappée sauce caramel et glace vanille bourbon

Ou

Tarte sablée acidulée aux citrons, meringuée, coulis de fruits de la passion

Ou

*Pruneaux au vin de Cahors infusés au poivre Timut, appelé le poivre
pamplemousse, douceur glacée Armagnac pruneaux*

Ou

Soupe de fraises au vin de Domme, infusion de pêches