



MENU GOURMAND

47,00 €

Mise en bouche

oooOooo

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

oooOooo

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)

oooOooo

Soupe de fraises au vin de Domme, infusion de pêches

Ou

La crème aux citrons brûlée

« 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 12,50 €

Une entrée, un plat, un dessert

MENU 9,50 €

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 €

Mise en bouche

000000

*Tatin de pommes et foie gras de canard poché au vin de Cahors,
douceur acidulée d'oranges amères*

Ou

*Terrine de foie gras mi cuit, au naturel réalisé par nos soins, servi avec ses
toasts et chutney du moment*

0000000

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

0000000

Pigeon royal en deux cuissons, sucs déglacés aux noix du pays

Les Fromages ou Les Desserts

Cabécou chaud au Miel du Périgord ou Trappe d'Echourgnac aux noix

Ou

*Fondant coulant au chocolat d'origine de Saint Domingue servi chaud,
glace aux noix du pays*

Ou

La crème aux citrons brûlée

Ou

Tarte aux pommes façon Tatin nappée d'un caramel et glace vanille bourbon

Ou

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

Ou

*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 »