



## **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 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**

### ***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*

### ***La fraise de Jean Pierre.***

*Servies dans un verre, arrosées d'un vin de Domme infusé à la pêche et la vanille Bourbon, douceur glacée aux pêches jaunes*

*« 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 »*