

MENU « de Terre et Mer»

26,00 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

31,00 € Entrée + Plat+ Dessert

33,00 € Entrée + Plat + fromage + dessert

Les Entrées (à la carte 17,00 €)

Les cromesquis

Et artichauts Calico en chaud froid, sauce gribiche et foie gras fumé

Ou

Les cèpes

Marbré de cèpes servi tiède, vinaigrette pourpre

Ou

La Traditionnelle Terrine de foie gras

(supplément menu 4,50 euros et 10€ portion carte)

Mi cuit au naturel servi ses toasts, et un chutney d'oranges amères et avocats.

Nos plats (à la carte 24,00 €)

Le saumon

Fumé par nos soins, cuit a l'unilatéral crème au raifort et quelques légumes croquants

Ou

L'aiguillette de canard

Sautée au miel et aux poivres doux et badiane du Vietnam, gratin de gros macaronis

Ou

Cote de cochon de montagne au vinaigre balsamique

Les Fromages (à la carte 8,00€)

Cabécou chaud au Miel du Périgord Ou Trappe d'Echourgnac

Pour finir sur une note sucrée (à la carte 10,00 €)

La crème Aux citrons jaunes

Crème brûlée aux citrons jaunes, servi avec une note glacée sucrée à la verveine.

Ou

La tarte aux Pommes

Comme une Tatin servie tiède, douceur glacée noisette, caramel laitier.

Ou

Carpaccio d'ananas minute tiède de chocolat tremblotant

MENU « Couleurs d'ici et d'ailleurs »

42,00 €	1 plat + 1 Dessert
46,00 €	1 entrée + 1 Plat
58,00 €	1 entrée + 1 Plat + Dessert
60,00 €	1 entrée + 1 Plat + Fromage + Dessert

Les foie gras (à la carte 27€)

Tatin de foie gras

Poché au vin de Domme et pommes cuites à la poêle, sauce aux oranges amères

Ou

Pot au feu de foie gras

Poché dans un bouillon de carcasses, servi dans un parfait avec de gros légumes de saison

(Ce plat a été créé à l'occasion de la journée de la Truffe à Sarlat le 16 Janvier 2010 et a reçu le 1^{er} Prix)

Ou

La Traditionnelle Terrine de foie gras

Mi cuit au naturel servi ses toasts, et un chutney d'oranges amères et avocat.

Ou

Clin d'œil gourmand en chaud froid

Profiteroles de foie gras rôti gouteux glacé de mangue Alphonso réduction

De Mas Amiel au cacao amer

Idée gourmande : recette révélée dans le Livre « Le Foie Gras du Périgord sublimé par ses Chefs »

Nos viandes (à la carte 31€)

Le Tournedos de canard

La sauce aigre douce aux cerises et son escalope de foie gras un peu épaisse gratin de gros macaronis

(Ce plat a reçu le 1^{er} prix et le prix de l'originalité lors de la journée de l'oie à Sarlat en Avril 1994)

ou

Le Mignon tendre de veau

Cuit au poêlon, jus corsé infusé au café et lié au foie gras

ou

Les produits de la mer (à la carte 27€)

La Saint Jacques

Juste saignée servie avec ses légumes croquants, jus court de volaille légèrement crémé Au Wazaby

Les Fromages (à la carte 8€)
Cabécou chaud au Miel du Périgord
Ou
Trappe d'Echourgnac

Pour finir sur une note sucrée (à la carte 12€)

Le chocolat et amertume

Gâteau fondant au chocolat mi cuit, douceur glacé à la vieille prune Souillac (Louis Roques)

Ou

Les fruits, glaces et sorbets du moment

Déclinaison de glaces et sorbets, sur un minestrone de fruits frais du moment, financier au Cumbawa servi tiède

Ou

La crème Aux citrons jaunes

Crème brûlée aux citrons jaunes, servi avec une note glacée sucrée à la verveine.

Ou

La tarte aux Pommes

Comme une Tatin servie tiède, douceur glacée vanille, caramel laitier

PRIX NETS

« 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 »

La carte est corrigée selon le marché et les variations saisonnières. Certains plats peuvent ponctuellement être amené à manquer en raison de l'arrivée des produits et selon leur qualité

Le déjeuner est servi à partir de 12H30 jusqu'à 14H00

Le dîner est servi à partir de 19H30 jusqu'à 21H00