

CARTE

Tous nos plats sont faits « maison »

Pour vous mettre en appétit :

Mise en bouche / Amuse-bouche

Pour commencer :

Les Entrées

- ❖ *La Terrine de foie gras de canard mi cuit au naturel,
chutney ananas-mangue et ses toasts de pain grillés.* 24.50 €
- ❖ *L'Escalope de foie gras de canard poêlée aux asperges,
petit jus aux oignons nouveaux et balsamique.* 29.50 €
- ❖ *L'Œuf de poule mollet croustillant,
mousseline de carottes au parfum d'orange,
légumes croquants, mesclun de salades.* 16.50 €
- ❖ *Les Saint- Jacques et rouget « cru-cuit »,
marmelade d'orange et chorizo, mesclun de salade.* 27.50 €
- ❖ *Le saumon gravlax en cannelloni,
crème fouettée au wasabi, œufs de truite, mesclun de salades.* 24.50 €
- ❖ *La salade de langue de bœuf servie tiède,
aux condiments, sorbet pomme verte, mesclun de salades.* 18.50 €

Les Poissons :

- ❖ *Le Filet de bar,* 24.50 €
fine julienne de légumes croquants, sauce bouille.
- ❖ *La Suggestion de poisson du moment,* 25.50 €
Etuvée de fenouil, petit jus acidulé au parfum de basilic.
- ❖ *Les noix de Saint- Jacques juste saisies,* 31.50 €
comptée de fenouil, petit jus acidulé au parfum de basilic.

Les Viandes :

- ❖ *La Pièce de bœuf prise dans le filet,* 33.50 €
gratin de macaronis aux cèpes, sauce au vin de Bergerac.
- ❖ *Le Magret de canard,* 27.50 €
petits légumes du moment, sauce Grand Veneur.
- ❖ *Le Pied de cochon pané,* 19.50 €
*purée « fourchette » aux lardons et ciboulette,
jus de viande.*
- ❖ *Le Confit de canard,* 23.50 €
pommes de terre aillées-persillées, jus corsé de viande.
- ❖ *La Noisette d'agneau rôtie en croûte d'agrumes,* 34.50 €
*polenta croustillante et artichauts façon barigoule,
petit jus au parfum de réglisse.*
- ❖ *Le Parmentier de canard,* 22.50 €
servi avec sa petite salade aux noix du Périgord.

Notre sélection de salades :

- ❖ *La Périgourdine,* 23.50 €
*magret de canard séché, croquettes de gésiers d'oie confits,
foie gras de canard mi-cuit, tomates et cerneaux de noix.*

- ❖ *La Cabécou,* 18.50 €
cabécou de chèvre sur ses toasts chauds, tomates et cerneaux de noix.

- ❖ *La Végétarienne,* 17.50 €
*avocat, carottes, tomates et légumes du moment,
mesclun de salade et herbes fraîches.*

Nos Pâtes :

- ❖ *Les Linguinis,* 26.50 €
sauce aux morilles et son escalope de foie gras de canard poêlée.

Notre sélection de Burgers :

- ❖ *Le Burger Périgord,* 28.50 €
*steak de canard, compotée oignon-magret fumé, escalope de foie gras
de canard poêlée, pommes de terre aillées-persillées et salade.*

- ❖ *Le Burger Hoirie,* 22.50 €
*steak de bœuf, compotée oignon-magret fumé, tomme du
sarladais, pommes de terre aillées-persillées et salade.*

Les fromages :

- ❖ *Assortiment de fromages affinés,* 14.50 €
tomates, éclats de noix et son mesclun de salade.
- ❖ *Le « fromage- dessert »,* 14.50 €
poires caramélisées, mousse au roquefort,
crumble aux noix du Périgord, mesclun de salade.

Les Desserts :

Tous nos desserts sont à commander en début de repas, merci.

- ❖ *Le Moelleux au chocolat « mi- amer »,* 13.00 €
crème brûlée à la chicorée, crème glacée au chocolat.
- ❖ *L'Éclair craquelin aux fraises et framboises,* 13.00 €
crème mousseline au parfum de basilic, confit de framboises,
crème glacée à la fraise.
- ❖ *La tarte au citron meringuée,* 13.00 €
crème citron, confit de citron à l'estragon, crème glacée yuzu -citron vert.
- ❖ *Le Baba exotique,* 13.00 €
compotée d'ananas passion-mangue,
mousse noix de coco-Malibu, crème glacée à la noix de coco.
- ❖ *Tarte renversante aux pommes,* 13.00 €
pommes caramélisées cuites comme une flognarde,
petit pot de crème fouettée à la vanille, crème glacée à la fève de tonka.

TVA 10% Tarif TTC Service Inclus.

Merci d'avertir le responsable de salle en cas d'allergies lors de votre prise de commande.

CUISINE FAIT MAISON

Le « fait maison » est une cuisine élaborée dans l'entreprise à partir de produits bruts.