

Carte

Entrée

~ Terrine de foie gras maison	14 €
~ 12 caquelons d'escargots au beurre de noisettes	13 €
~ Tarte tatin au foie gras de canard poêlé, pommes caramélisées, et sa salade verte	21 €
~ escalopes de foie gras de canard poêlées aux fruits rouges	21 €

Plat garni

~ Omelette aux cepes pommes Sarladaise et Salade	14 €
~ Grande Salade Périgourdine « gésiers d'oie, Magret séché, rocamadour, foie gras poêlé »	19 €
~ Confit de canard Maison pommes Sarladaises aux cèpes	18 €
~ Magret de Canard entier aux griottes	25 €
~ Ris de veau aux cèpes (origine UE)	29 €
~ Cassoulet maison au confit de canard	19 €
~ Tartare de Bœuf Limousin préparé ou non	18 €
~ Pièce de Bœuf à l'échalote	18 €

Dessert

~ Baba au Rhum maison glace rhum raisin	9 €
~ Fondant au chocolat et boule de glace menthe chocolat	9 €
~ Gâteau aux noix sur crème anglaise	9 €
~ Pavlova aux fraises	8 €
~ Profiteroles aux chocolats	9 €
~ Soufflé au grand Marnier à commander en début de repas.	13 €