

*L'Hostellerie La Hoirie ...*

*« Le Luxe Rural »*

**MENU**

- ❖ *Menu à 49.00 € (Entrée, Plat et Dessert)*
- ❖ *Menu à 42.50 € (Entrée et Plat)*
- ❖ *Menu à 38.50 € (Plat et Dessert)*

*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.*
- ❖ *L'Escalope de foie gras de canard poêlée,  
aux asperges, petit jus aux oignons nouveaux et balsamique.*
- ❖ *L'Œuf de poule croustillant,  
mousseline de carottes au parfum d'orange, légumes croquants, mesclun de salade.*
- ❖ *Les Saint- Jacques et rouget « cru-cuit »,  
marmelade d'orange et chorizo, mesclun de salade.*
- ❖ *La Fricassée d'escargots aux pleurotes et champignons de Paris,  
crème d'ail et persil.*
- ❖ *Le Tartare de langoustine et daurade, mousseline de carottes,  
mesclun de salade et jeunes pousses.*

*Pour continuer :*

### Les Plats

#### Les Poissons

- ❖ *Le Filet de bar,*  
*fine julienne de légumes croquants, sauce bouillie.*
- ❖ *Le pavé de truite de l'Inval,*  
*étuvée de poireaux à la crème, petit jus à la carotte.*

#### Les Viandes

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

*Par gourmandise :*

- ❖ *L'Assortiment de fromages affinés,  
éclats de noix, tomates, et son mesclun de salade.*

Ou

Les Desserts :

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

- ❖ *Le Moelleux au chocolat « mi-amer »,  
crème brûlée à la chicorée, crème glacée au chocolat.*
- ❖ *L'Eclair craquelin aux fraises et framboises,  
crème mousseline au parfum de basilic, confit de framboises,  
crème glacée à la fraise.*
- ❖ *La tarte au citron meringuée,  
crème citron, confit de citron à l'estragon, crème glacée yuzu -citron vert.*
- ❖ *Le Baba exotique,  
compotée d'ananas passion-mangue,  
mousse noix de coco-Malibu, crème glacée à la noix de coco.*
- ❖ *Tarte renversante aux pommes,  
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.

**CUSINE FAIT MAISON**

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



# Menu *Enfant/ Children's Menu*

19.50 € (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

*Pour commencer / To start :*

*Les Entrées / The Starters :*

- ❖ *La petite salade et son toast de cabécou chaud aux éclats de noix et tomates.  
Small salad and hot cabécou goat's cheese on toast, grated walnut and tomatoes.*
- ❖ *L'effeuillé de saumon fumé par nos soins et mesclun de salades.  
Salmon smoked on-site and mesclun mixed green salad.*

\* \* \* \*

*Pour continuer / To continue :*

*Les Plats / The Main Courses :*

- ❖ *Les Aiguillettes de canard, pommes de terre aillées persillées.  
Duck aiguillettes, garlic parsley potatoes.*
- ❖ *Le Dos de lieu noir rôti, petits légumes du moment, petit jus de carotte.  
Roasted saith fish, vegetables of the season, carrot jus.*

\* \* \* \*

*Par Gourmandise / To Close :*

*Les Desserts / The Desserts :*

- ❖ *Le Moelleux au chocolat noir, jus d'orange épicé, crème glacée à la vanille.  
Dark chocolate soft centered sponge cake, spicy orange juice, vanilla ice cream.*
- ❖ *Le Duo de glaces ou sorbets aux fruits frais.  
Ice cream or sorbet duo with fresh fruits.*

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

*Please notify your server of any food allergies before placing your order.*

*TVA 10% Tarif TCC Service inclus (Taxes and service charges included)*

***CUISINE FAIT MAISON***

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