

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.* 26.50 €
- ❖ *L'Escalope de foie gras de canard poêlée,
aux asperges, petit jus aux oignons nouveaux et balsamique.* 32.50 €
- ❖ *L'Œuf de poule mollet croustillant,
mousseline de carottes au parfum d'orange,
légumes croquants, mesclun de salades.* 17.50 €
- ❖ *Les Saint- Jacques et rouget « cru-cuit »,
marmelade d'orange et chorizo, mesclun de salade.* 33.50 €
- ❖ *La fricassée d'escargots aux pleurotes et champignons de Paris,
crème d'ail et persil.* 26.50 €
- ❖ *Le tartare de langoustine et daurade, mousseline de carottes,
mesclun de salade et jeunes pousses.* 33.50 €

Les Poissons :

- ❖ *Le Filet de bar,* 31.50 €
fine julienne de légumes croquants, sauce bouillie.
- ❖ *Le pavé de truite de l'Inval,* 29.50 €
étuvée de poireaux à la crème, petit jus à la carotte.
- ❖ *Les noix de Saint- Jacques juste saisies,* 34.50 €
étuvée de poireaux à la crème, petit jus à la carotte.

Les Viandes :

- ❖ *La Pièce de bœuf prise dans le filet,* 34.50 €
gratin de macaronis aux cèpes, sauce au vin de Bergerac.
- ❖ *Le Magret de canard rôti,* 28.50 €
petits légumes du moment, sauce Grand Veneur.
- ❖ *Le Pied de cochon pané,* 23.50 €
*purée « fourchette » aux lardons et ciboulette,
jus corsé de viande.*
- ❖ *Le Confit de canard,* 26.50 €
pommes de terre aillées-persillées, jus corsé de viande.
- ❖ *La Noisette d'agneau rôtie en croûte d'agrumes,* 38.50 €
*polenta croustillante et artichauts façon barigoule,
petit jus au parfum de réglisse.*
- ❖ *Le Parmentier de canard,* 26.50 €
servi avec sa petite salade aux noix du Périgord.

Notre sélection de salades :

- ❖ *La Périgourdine,* 26.50 €
magret de canard séché, croquettes de gésiers d'oie confits, foie gras de canard mi-cuit, tomates et cerneaux de noix.

- ❖ *La Cabécou,* 19.50 €
cabécou de chèvre sur ses toasts chauds, tomates et cerneaux de noix.

- ❖ *La Végétarienne,* 18.50 €
avocat, carottes, tomates et légumes du moment, mesclun de salade et herbes fraîches.

Nos Pâtes :

- ❖ *Les Linguinis,* 28.50 €
sauce aux morilles et son escalope de foie gras de canard poêlée.

Notre sélection de Burgers :

- ❖ *Le Burger Périgord,* 31.50 €
steak de canard, compotée oignon-magret fumé, escalope de foie gras de canard poêlée, pommes de terre aillées-persillées et salade.

- ❖ *Le Burger Hoirie,* 24.50 €
steak de bœuf, compotée oignon-magret fumé, tomme du sarladais, pommes de terre aillées-persillées et salade.

Les fromages :

- ❖ *Assortiment de fromages affinés,* 15.50 €
tomates, éclats de noix et son mesclun de salade.

Les Desserts :

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

- ❖ *Le Moelleux au chocolat « mi- amer »,* 14.00 €
crème brûlée à la chicorée, crème glacée au chocolat.
- ❖ *L'Éclair craquelin aux fraises et framboises,* 13.50 €
crème mousseline au parfum de basilic, confit de framboises,
crème glacée à la fraise.
- ❖ *La tarte au citron meringuée,* 13.50 €
crème citron, confit de citron à l'estragon, crème glacée yuzu -citron vert.
- ❖ *Le Baba exotique,* 13.50 €
compotée d'ananas passion-mangue,
mousse noix de coco-Malibu, crème glacée à la noix de coco.
- ❖ *Tarte renversante aux pommes,* 13.50 €
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.