

L'Hostellerie La Hoirie ...

« Le Luxe Rural »

MENU

- ❖ *Menu à 51.00 € (Entrée, Plat et Dessert)*
- ❖ *Menu à 43.50 € (Entrée et Plat)*
- ❖ *Menu à 39.50 € (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 « de la Maison Laleu », chutney d'ananas et mangue et ses toasts de pain grillés.*
- ❖ *L'Escalope de foie gras de canard poêlée « de la Maison Laleu », 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 salades.*
- ❖ *Le Tartare de langoustine et de daurade, mousseline de carottes,  mesclun de salades et jeunes pousses.*

Pour continuer :

Les Plats

Les Poissons

- ❖ *Le Filet de bar juste saisi,* 
accompagné d'une julienne de légumes croquants et d'une sauce bouillie au parfum de safran.
- ❖ *La truite des eaux de l'Inval en pavé,* 
accompagnée d'une piperade et d'un petit jus de carotte émulsionné à l'huile d'olive.

Les Viandes

- ❖ *La Pièce de bœuf prise dans le filet,*
gratin de macaronis aux cèpes, sauce au vin de Bergerac.
- ❖ *Le Parmentier de canard,*
servi avec sa petite salade aux noix du Périgord.
- ❖ *Le Pied de cochon pané « de la Maison Vaux »*
purée fourchette aux lardons et ciboulette, jus corse de viande.
- ❖ *Le Magret de canard rôti « de la Maison Laleu »,*
accompagné de petits légumes du moment, sauce grand veneur.
- ❖ *La Cuisse de canard confite « de la Maison Laleu »*
pommes de terre aillées-persillées, jus corsé de viande.

Par gourmandise :

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

Ou

Les Desserts :

Tous nos desserts sont à commander en début de repas.

- ❖ *Le Moelleux au chocolat « mi-amer »,
crème brûlée à la chicorée, crème glacée au chocolat du Mexique.*
- ❖ *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.*
- ❖ *La Tarte renversante aux pommes,
pommes caramélisées cuites comme une flognarde,
petit pot de crème fouettée à la vanille, crème glacée à la confiture de lait.*

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*

20 € (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