

## 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 « de la Maison Laleu », 28.50 €  
chutney ananas et mangue et ses toasts de pain grillés.*
- ❖ *L'Escalope de foie gras de canard poêlée « de la Maison Laleu », 33.50 €  
aux asperges, petit jus aux oignons nouveaux et balsamique.*
- ❖ *Le Tartare de langoustine et daurade, mousseline de carottes, 34.50 €  
mesclun de salades et jeunes pousses.*
- ❖ *L'Œuf de poule croustillant,  18.50 €  
mousseline de carottes au parfum d'orange,  
légumes croquants, mesclun de salades.*



Les Poissons :

- ❖ *Le Filet de bar juste saisi,*  32.50 €  
accompagné d'une julienne de légumes croquants  
et d'une sauce bouille au parfum de safran.
- ❖ *Le Pavé de truite de l'Inval,*  30.50 €  
accompagné 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,* 35.50 €  
gratin de macaronis aux cèpes, sauce au vin de Bergerac.
- ❖ *Le Magret de canard rôti « de la Maison Laleu »,* 29.50 €  
accompagné de petits légumes du moment, sauce grand veneur.
- ❖ *Le Pied de cochon pané « de la Maison Vaux »,* 24.50 €  
purée « fourchette » aux lardons et ciboulette,  
jus corsé de viande.
- ❖ *La Cuisse de canard confite « de la Maison Laleu »,* 28.50 €  
pommes de terre aillées-persillées, jus corsé de viande.
- ❖ *Le Parmentier de canard,* 28.50 €  
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,*  20.50 €  
*cabécou de chèvre sur ses toasts chauds, tomates et cerneaux de noix.*
  
- ❖ *L'Assiette fraîcheur,*  18.50 €  
*avocats, carottes, tomates et légumes du moment,  
mesclun de salades et herbes fraîches.*

Les fromages :

- ❖ *Assortiment de fromages affinés,* 16.50 €  
*tomates, éclats de noix et son mesclun de salades.*

Les Desserts :

Tous nos desserts sont à commander en début de repas.

- ❖ *Le Moelleux au chocolat « mi- amer »,* 13.50 €  
*crème brûlée à la chicorée, crème glacée au chocolat.*
- ❖ *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.*
- ❖ *La Tarte renversante aux pommes,* 13.50 €  
*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.

**CUISINE FAIT MAISON**

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