

## ENTREES

Oeufs mimosa, petite salade, lardons grillées - 9 €

Asperges vinaigrettes, lardons grillés, sauce gribiche, crumble noisette - 11 €

Salade César - 12 €

Royale de carottes, rillettes de truit entre deux biscottes, sauce vierge - 12 €

Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord - 14 €

Terrine de foie gras de canard, gelée aux Monbazillac, confit d'oignons - 18 €

## C PLATS

Omelette au fromage, salade verte - 14 €

Omelette aux truffes, légumes du moment, salade - 23 €

Brochette de volaille mariné soja, crevettes, vermicelles de riz - 18 €

Poisson du moment suivant arrivage - 18 €

## A

Steack de gigot d'agneau grillé beurre maître d'hôtel - 18 €

Confit de canard, pommes de terre persillées - 20 €

Entrecôte grillée, sauce vin de Bergerac, légumes du moment - 24 €

## R

Emincé de magret de canard Rossini, pommes de terre persillées, légumes du moment - 29 €

Tournedos Rossini sauce Périgueux, pommes de terres persillées, légumes du moment - 29 €

## T DESSERTS

Cabécou du Périgord, pain grillé, petite salade, miel - 9 €

Flan pâtissier aux pruneaux - 9 €

Vacherin aux fraises - 9 €

## E

Pain perdu, glace vanille - 9 €

Crèmeux chocolat noir, biscuit aux noix, crème mascarpone - 9 €

Irish coffee (whisky, sucre de canne, café, chantilly) - 11 €

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) - 11 €

Glace à la noix arrosée d'eau de noix de Clovis Reymond - 11 €

Prix net toutes taxes et service compris boissons non comprises

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement,  
en accompagnement d'une consommation.