

Menu à partir de 25 € : (Entrée + Plat) ou (Plat + Fromage ou Dessert)

Starter and main course OR main course and cheese or dessert

Menu à partir de 31 € : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Starter, main course, cheese or dessert

Salade de cabécou chaud à l'huile de noix de St Laurent la Vallée*

Hot cabécou salad with Perigord walnut oil

Gravlax de saumon, crème mascarpone au yuzu et fenouil

House made smoked salmon, mascarpone cream with yuzu and fennel

Suggestion du Chef

Starter of the day

Foie gras de canard mi-cuit et son chutney de fruits de saison + 5€

Duck foie gras, half cooked along with a seasonal fruits chutney + 5€

Foie poêlé de canard mangue et gingembre + 7€

Pan-fried escalopes of foie gras with mango and ginger + 7€

Poisson du marché

Fish of the day

Noix de St Jacques snackées, émulsion foie gras et parfum de Truffes + 7€

Scallops, stir-fried with foie gras emulsion and truffle flavour + 7€

Magret de canard laqué et croûte de noix de St Laurent la Vallée*

Lacquered duck breast crusted with Perigord nuts

Tournedos Rossini + 8€

Fillet of beef with foie gras, truffle and Périgourdine sauce + 8€

Ris de veau braisé sauce financière + 9€

Braised veal sweetbread sauce + 9€

*en Périgord

Chariot de Fromages

Selection of Cheese

Ou

Or

Deux boules de glace ou sorbet et son craquelin d'amandes

Roland Manouvrier -Maître artisan glacier à St Geniès

Ice cream or sorbet with almond lace biscuit

Café, Chocolat, Rhum-raisin, Noix du Périgord, Caramel à la Fleur de Sel de Guérande,
Vanille de Madagascar, Abricot, Citron, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue,
Cassis noir de Bourgogne et Fraise du Périgord.

Délice de la Pâtissière

Dessert of the day

Soufflé glacé à la liqueur de noix

Ice walnut soufflé

Crème brûlée à la châtaigne

Crème brulée

Pavlova aux fraises

Pavlova with Strawberries

Moelleux au chocolat noir, cœur coulant chocolat blanc

Dark chocolate moelleux, white chocolate flowing heart

Café ou thé gourmand + 2€

Gourmet coffee or tea + 2€

Tous nos plats sont cuisinés par nos soins et accompagnés de légumes.

Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Tous nos desserts sont élaborés sur place. Prix nets hors boissons, toutes taxes comprises.