

MENU À PARTIR DE 27€ (*entrée, plat*) ou (*plat, fromage ou dessert*)

Starter and main course OR main course and cheese or dessert

MENU À PARTIR DE 33€ *entrée, plat, fromage ou dessert*

Starter, main course, cheese or dessert

ENTRÉE

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

Hot cabécou salad with Perigord walnut oil

Assiette de la mer

Sea plate

Suggestion du Chef

Starter of the day

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

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

Foie poêlé de canard mangue et gingembre supplément 7€

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

PLAT

Poisson du marché

Fish of the day

Noix de St Jacques snackées, émulsion foie gras et parfum de Truffes supplément 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 en Périgord

Lacquered duck breast crusted with Perigord nuts

Tournedos Rossini supplément 8€

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

Ris de veau braisé sauce financière supplément 9€

Braised veal sweetbread sauce + 9€

CHARIOT DE FROMAGES

Selection of Cheese

OU

Or

DESSERT

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 supplément 2€

Gourmet coffee or tea + 2€