

## Express régional 25€

Croquant de cabécou du Périgord, au miel et thym  
sur son nid de mesclun

\*

Anchaud Périgourdin, sauce aux cèpes et ses  
pommes de terre Sarladaises, purée de patate  
douce, et carottes glacées

\*

Gâteau au noix, coulis caramel beurre salé

## Menu Bambino

(-12 ans)

Plat-dessert : 14€

Plat seul : 11,90€

### Plats :

Émincé de magret, frites ou Pomme de terre sarladaises

\*

Petit saumon, frites ou Pomme de terre sarladaises

### Desserts :

Gâteau aux noix

\*

1 x une boule de glaces

## Balade en Périgord

Entrée – Plat – Dessert : 28€

Plat – Dessert : 25€

Entrée – Plat : 25€

### Entrées :

Terrine de foie-gras maison au parfum de poivre de timute, chutney de pomme vanillé, pain grillé (supplément 5€)

\*

Gravlax de saumon , carpaccio de betterave à la balsamique, jaune d'œuf confit

\*

Œuf cocotte à la crème de cèpes et ses mouillettes de pain grillé

### Plats :

Confit de canard, et ses pommes de terre Sarladaises, purée de patate douce, et ses carottes glacées

\*

Pavé de saumon, au crumble de noix et ses pommes de terre Sarladaises

\*

Bavette, sauce aux cèpes et ses pommes de terre Sarladaises, purée de patate douce, carottes glacées

\*

### Desserts :

Brownie aux noix et sa boule de glace

\*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

\*

Feuilleté aux pommes, boule de glace, coulis caramel beurre salé

\*

Île flottante

## Découverte

Entrée – Plat – Dessert : 38€

Plat-dessert : 34€

Entrée-plat : 34€

### Entrées :

Duo de fois gras

(Terrine de foie gras maison au parfum de poivre de timute ainsi que la terrine de foie pochée au vin rouge de Bergerac et ses agrumes, cinq épices et son pain grillée)

\*

Tartare de saumon frais basilic, et sa chantilly au wasabi

\*

Cœurs de canard déglacés au vinaigre de framboise et sa persillade

### Plats :

Émincé de magret de canard, et ses pommes de terre Sarladaises, purée de patate douce et ses carottes glacées sauce aux cèpes

\*

Risotto aux champignons, tuile de parmesan et huile de ciboulette\*

\*

Pavé de saumon, au crumble de noix et ses pommes de terre Sarladaises

### Desserts :

Brownie aux noix et sa boule de glace

\*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

\*

Feuilleté aux pommes, , boule de glace, coulis de caramel beurre salé

\*

Tiramisu aux fraises

\*

Café gourmand

\*Plat végétarien

## Suggestion du chef

Omelette aux cèpes et ses pommes de terre sarladaises 20€

Burger maison

(Salade, tomates, galette de pommes de terre, cheddar, steak haché, sauce burger)

18€

Burger maison saumon fumé

(Salade, tomates, oignons, crème d'avocat, saumon fumé, aneth)

18€

### Nos Poke Bowl 19€

(Riz, concombre, mangue, avocat, radis, carotte,)

Au choix :

bœuf mariné

saumon

canard

## Desserts

Gâteau au noix, coulis caramel beurre salé 9€

\*

Brownie aux noix et sa boule de glace 9€

\*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9€

\*

Feuilleté aux pommes, boule de glace, coulis caramel beurre salé 9€

\*

Île flottante 7€

\*

Tiramisu aux fraises 9€

\*

Café gourmand 12€

## Salades repas

### Salade Cœurs de canard:

Salade, tomates, oignons rouge, cœur de canard déglacés au vinaigre de framboise 17€

### Salade Périgourdine :

Salade, tomates, oignons rouge, cœur de canard, cabécou miel et thym toasté, terrine de foie gras toasté, magret séché 25€

### Salade de chèvre :

Salade, tomates, oignons rouge, noix, cabécou miel et thym toasté 17€

### Salade de gravlax fumé :

Salade, tomates, oignons rouge, concombre, aneth, gravlax fumé maison, vinaigrette au citron 18€

### Salade végétarienne :

Salade, tomates, oignons rouges, légumes grillés, noix de graine torréfiées, vinaigrette à la moutarde  
16€