

Balade en Périgord

Entrée - Plat - Dessert : 28€

Plat - Dessert : 25€

Entrée - Plat : 25€

Entrées :

Croquant de cabécou, thym, miel, salade, noix & magret séché

*

Terrine de foie-gras cuit basse température chutney figes & cerises gressin au parmesan, pavot et sésame (supplément 5€)

*

Gravlax de saumon & jaune d'œuf confit

*

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

Plats :

Émincé de magret de canard, pomme de terre sarladaises, sauce aux cèpes

*

Anchaud Périgourdin, sauce aux cèpes et ses pommes de terre Sarladaises

*

Pavé de saumon, pomme de terre Sarladaises

Desserts :

Gâteau au noix, coulis caramel beurre salé

*

Brownie aux noix et sa boule de glace

*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Découverte

Entrée - Plat - Dessert : 38€

Entrées :

Terrine de foie-gras cuit basse température chutney figues & cerises gressin au parmesan, pavot et sésame

*

Tartare de saumon frais et sa chantilly au wasabi

*

Cœurs de canard déglacés au vinaigre de framboise et sa persillade

Plats :

L'entrecôte, sauce aux cèpes, et ses frites

*

Blanc de cabillaud cuit à l'unilatéral sauce escabèche - aubergine confite

*

Cuisse de canard confite, 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, coulis de caramel et sa boule de glace

Menu Végé

19€

Pesto de Carotte au parmesan

*

Wok de légumes à la coriandre & sauce soja

*

Salades aux agrumes

Salades repas

Salade César :

Salade, tomates, oignons rouge, œufs, parmesan, émincé de poulet, Croûtons de pain, sauce césar 17€

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€

Les suggestions du chef

Omelette forestière & roquettes 18€

Wok volaille thaï & ses légumes, sauce aigre douce 19€

L'entrecôte 28€

Menu Enfant

14€

Plat :

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