

## Balade en Périgord

Entrée – Plat – Dessert : 28€

Plat - Dessert : 25€

Entrée – Plat : 25€

### Entrées :

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

\*

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 :

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

\*

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

\*

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

### Desserts :

Gâteau au noix, coulis caramel beurre salé

\*

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

\*

Ile flottante

\*Plat végétarien

## Découverte

Entrée – Plat – Dessert : 38€

Plat-dessert : 34€

Entrée-plat : 34€

### Entrées :

Duo de foie 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 :

Tournedos de canard basse température, façon Rossini, escalope de foie gras poêlé et sa crème de cèpes pommes de terre Sarladaises, purée de patate douce, carottes glacées

\*

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

\*

Bavette façon rossini, escalope de foie gras poêlé et ses pommes de terre sarladaises, purée de patate douce, et ses carottes glacées sauce aux cèpes

\*

Poisson du moment

\*

Ris de veau aux morilles, et ses pommes de terre sarladaises , purée de patate douce, et ses carottes glacées (supplément 9€)

### 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

## Suggestion du chef

### Plats repas:

Tagliatelles aux cèpes et son escalope de gras poêlé	25€
Omelette aux cèpes et ses pommes de terre sarladaises	20€

### Viandes:

<i>L'entrecôte frites sauce aux cèpes</i>	28€
<i>Tartare de bœuf, coupé au couteau</i>	21€

### Burgers:

#### Burger maison

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

18€

#### Burger maison saumon fumé

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

18€

#### Burger végétarien maison

16€

## Salades repas

### Salade César:

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

### Salade Coeurs 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€

# 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