

CARTES

PRIX EN EUROS

🏠 NOS ENTRÉES:

«TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT PAIN AUX FIGUES, AMANDES ET NOISETTES	19
«CROUSTILLANT DE CABÉCOU, TOMATES CONFITES, MAGRET SÉCHÉ	15
«ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU PERIGORD (<i>JAMBON CUL NOIR, PAPITOU, RILETTE D'OIE ET SAUCISSON</i>)	14
«OMELETTE AUX TRUFFES NOIRES 10G, SALADE VERTE	24
«ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX LENTILLES ET EPICES	20

🏠 NOS POISSONS:

«PANACHÉ DE LA MER (<i>SAINT JACQUES, GAMBAS ET POISSON DU MOMENT</i>)	19
«NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES PURÉE DE TOPINAMBOUR, LINGUINES ET CRÈME DE BANYULS	22
«PAUPIETTE DE SAUMON, LÉGUMES VERTS SAUCE PIQUILLOS	18

🏠 NOS VIANDES:

«PIÈCE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE SAUCE CHAMPIGNONS	20
«CONFIT DE CANARD AVEC HARICOTS COUENNES OU LÉGUMES SAUCE AU POIVRE	18
«AGNEAU RÔTI AUX HERBES, PANISSE ET POIS CHICHE	21
«CASSOLETTE DE RIS DE VEAU SAUCE MORILLES	25
«CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE	18

🏠 **TOUS NOS PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.**
Homemade dishes

CARTES

PRIX EN EUROS

☰ NOS SALADES REPAS:

◁ SALADE DE ROCAMADOUR AOP CHAUD AU LARD ET MIEL <i>(SANS LARD SUR DEMANDE)</i>	14
◁ SALADE GOURMANDE DU PERIGORD <i>(SALADE, TOMATES, GÉSIERS, MAGRET SÉCHÉ ET FOIE GRAS)</i>	18
◁ BENTO DE LA MER <i>(RIZ COMPLET, TRUITE FUMÉE, CREVETTES ROSES, AVOCAT, CONCOMBRE ET PAMPLEMOUSSE)</i>	18

☰ NOS DESSERTS:

◁ PLATEAU DE FROMAGES	7
◁ DÉLICE AUX FRAISES	7
◁ PROFITEROLES SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY	7
◁ TARTE TATIN GLACE VANILLE	7
◁ CRÈME BRULÉE À LA NOIX DU PÉRIGORD	7.5
◁ CRÉMEUX AU CHOCOLAT	7.5
◁ CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8

☰ TOUS NOS PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.