

CARTES

PRIX EN EUROS

🏠 NOS ENTRÉES:

⟨TERRINE DE JOUE DE BOEUF FACON POT AU FEU	17
⟨CROUSTILLANT DE CABÉCOU, TOMATES CONFITES,	15
⟨ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU PERIGORD (<i>JAMBON CUL NOIR, PAPITOU, RILETTE D'OIE ET SAUCISSON</i>)	14
⟨OMELETTE AUX TRUFFES NOIRES DU PERIGORD 10G, SALADE VERTE	24
⟨ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX LENTILLES ET AUX EPICES	20
⟨DES DE TRUITE ,GUACAMOLE FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE	14

🏠 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

🏠 NOS VIANDES:

⟨PIÈCE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE SAUCE CHAMPIGNONS	20
⟨CONFIT DE CANARD SAUCE AU POIVRE AVEC HARICOTS COUENNES OU ASSORTIMENT DE LÉGUMES	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

🏠 NOS DESSERTS:

**LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DU REPAS
MERCI !**

◁ PLATEAU DE FROMAGES	7
◁ COUPE DE FRAISES CHANTILLY OU SUCRE (SELON SAISON)	6
◁ PROFITEROLES SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY	7
◁ TARTE TATIN GLACE VANILLE (A COMMANDER EN DEBUT DU REPAS)	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.