

# CARTES

PRIX EN EUROS

## NOS ENTRÉES:

◁ A PARTAGER OU PAS : PLANCHE DE CHARUTERIE DU PERIGORD <i>(CHIFFONNADE DE JAMBONS, PAPITOU, RILETTE D'OIE ET SAUCISSON SEC)</i>	18
◁ OMELETTE AUX TRUFFES NOIRES DU PERIGORD 10G, SALADE VERTE	24
◁ TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD IGP MAISON	19
◁ DES DE TRUITE FUMEE ,GUACAMOLE FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE	16
◁ PANNA COTTA ET CROUSTILLANT DE CABECOU ,SALADE VERTE	16

## NOS POISSONS:

◁ PANACHÉ DE LA MER <i>(SAINT JACQUES, GAMBAS ET POISSON DU MOMENT)</i>	20
◁ NOIX DE SAINT JACQUES A LA HONFLEURAISE	23

## NOS VIANDES:

◁ PORCELET BASSE TEMPÉRATURE POTEE CHOUX VERT SAUCE CHAMPIGNONS	19
◁ CUISSE DE CANARD SAUCE AU POIVRE AVEC HARICOTS COUENNES <b>OU</b> ASSORTIMENT DE LÉGUMES	19
◁ AGNEAU DE 7 HEURES ,POIS CHICHE ET CAROTTES ROTI	22
◁ CASSOLETTE DE RIS DE VEAU SAUCE MORILLES	25
◁ CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE	19

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

# CARTES

PRIX EN EUROS

## ☰ LA SALADE REPAS:

◁ SALADE DE CABECOU DU PERIGORD CHAUD AU LARD ET MIEL (SANS LARD SUR DEMANDE)	16
◁ SALADE PERIGOURDINE (Salade verte, Gésiers confit, tomate, oeuf et foie gras)	20

## ☰ NOS DESSERTS:

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

◁ PLATEAU DE FROMAGES	7
◁ COUPE DE FRAISES CHANTILLY OU SUCRE (SELON SAISON)	6
◁ PROFITEROLES VANILLE, NOISETTE SAUCE CHOCOLAT PRALINE ET CHANTILLY	8
◁ TARTE TATIN GLACE VANILLE ( <b>A COMMANDER EN DEBUT DU REPAS</b> )	8
◁ CRÈME BRULÉE À LA NOIX DU PÉRIGORD	7.5
◁ CAFÉ GOURMAND	7.5
◁ THÉ GOURMAND	8

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