

# CARTES

PRIX EN EUROS

## ☰ NOS ENTRÉES:

◁ A PARTAGER OU PAS : PLANCHE DE CHARCUTERIE DU PERIGORD <i>(JAMBON DE PAYS, CHORIZO, SAUCISSON SEC, PAPITOU ET RILLETTE)</i>	18
◁ OMELETTE AUX TRUFFES NOIRES DU PERIGORD 10G, SALADE VERTE	24
◁ TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT IGP PERIGORD	20
◁ DES DE TRUITE FUMEE ,BROCAMOLE FROMAGE FRAIS	16
◁ ESCALOPE DE FOIE GRAS POELEE IGP PERGORD	23

## ☰ NOS POISSONS:

◁ POISSON DU MOMENT, SAUCE ESCALIVADE, PASTASOTTO BEC D'OISEAU	22
◁ NOIX DE SAINT JACQUES A LA HONFLEURAISE ,RIZ ROUGE DE CAMARGUE	24

## ☰ NOS VIANDES:

◁ QUASI DE VEAU, BASE TEMPERATURE , ECHALOTES CONFITES SAUCE AU POIVRE, POLENTA AUX LÉGUMES	22
◁ CUISSE DE CANARD AVEC HARICOTS COUENNES <u>OU</u> ASSORTIMENT DE LÉGUMES	19
◁ PARMENTIER DE CANARD	19
◁ VÉRITABLE ÉFFILLOCHE D'AGNEAU DE 7 HEURES, JARDINIÈRE DE LÉGUMES	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.

# CARTES

PRIX EN EUROS

## ☰ LA SALADE REPAS:

◁ SALADE DE CABECOU DU PERIGORD CHAUD AU LARD ET MIEL <i>(SANS LARD SUR DEMANDE)</i>	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
◁ SOUPE DE FRAISES MELBA ( <i>SELON SAISON</i> )	7
◁ PROFITEROLES VANILLE, NOISETTE SAUCE CHOCOLAT PRALINÉ 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.