CARTES

PRIX EN EUROS

NOS ENTRÉES:

‹A PARTAGER OU PAS : PLANCHE DE CHARCUTERIE DU PÉRIGORD *(JAMBON DE PAYS, CHORIZO, SAUCISSON SEC, PAPITOU ET RILLETTE)*	18
‹OMELETTE AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 10G, SALADE VERTE	24
‹TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT IGP PÉRIGORD	20
‹DÉS DE TRUITE FUMÉE ,BROCAMOLE AU FROMAGE FRAIS	19
‹ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE IGP PERIGORD	23

NOS PLATS:

‹LINGUINE SAUCE TOMATE ET BASILIC, BURRATA DE CHÈVRE	18
‹BROCHETTE DE TRUITE DE L'INVALE CUISSON DEVANT VOUS, PISTOUNADE ET CAROTTE A LA VICHY	22
‹NOIX DE SAINT JACQUES CRÉMEUX BROCOLIS SAUCE BEURRE BLANC VANILLÉ	25
‹ASSIETTE DE RIS DE VEAU, NOIX DE SAINT JACQUES ET ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD	32
‹ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE SAUCE CHASSEUR ET LÉGUMES D'ÉTÉ	20
‹MAGRET ENTIER DE CANARD ASSORTIMENT DE LÉGUMES SAUCE BIGARRADE	25
‹PARMENTIER DE CANARD	22
‹ÉFFILOCHÉ D'AGNEAU DE 7 HEURES, JARDINIÈRE DE LÉGUMES	23
‹CASSOLETTE DE RIS DE VEAU SAUCE MORILLES	25
‹ROGNONS DE VEAU ROTI À LA MOUTARDE	20

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

CARTES

PRIX EN EUROS

NOS SALADES REPAS:

‹SALADE COMPOSÉE DE LÉGUMES DE SAISON	18
‹ASSIETTE DE TOMATES DU JARDIN ET BURRATA DE CHÈVRE *(selon saison)*	18
‹SALADE GOURMANDE *(salade, tomates, gésiers, magret séché et foie gras)*	20

NOS DESSERTS:(A COMMANDER EN DEBUT DU REPAS)

‹PLATEAU DE FROMAGES *(4 AU CHOIX)*	8
‹TARTE TATIN CHAUDE AUX POMMES, GLACE VANILLE	8
‹CRÈME BRULÉE À LA NOIX DU PÉRIGORD	8
‹TARTE AU CITRON MERINGUÉE	8
‹PROFITEROLES VANILLE ET NOISETTE SAUCE CHOCOLAT PRALINÉE ET CHANTILLY	8
‹SOUPE DE FRAISES MELBA SELON SAISON	8
‹CAFÉ OU THÉ GOURMAND 4 MINIS DESSERTS	9
‹COLONEL (SORBET CITRON VERT ET VODKA)	8
‹LA BOULE DE GLACE ARTISANALE DE LA MAISON MANOUVRIER	3

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