

Menu Petit Saint Pierre 12.00€
(Enfant moins de 10 ans)

Plat + dessert + 1 boisson (sirop à l'eau)

DMJB

Filet de poulet Accompagné de légumes de saison
Chicken fillet Accompanied by seasonal vegetables

ou

Brochette de bœuf, pommes de terres rissolées
Beef fillet, hash potatoes

DMJB

Dessert glacé avec 2 parfums au choix, crème mascarpone
2 flavors of ice cream or sorbets and whipped cream

Ou

Fromage Blanc et son coulis
Cheese white and its coulis

DMJB

Les desserts sont à choisir au début du repas

*Sélection Terroir (Local sélection) Toutes nos viandes sont d'origine UE

Prix Nets en Euros toutes taxes comprises (all taxes included)

DMJB

La Carte est corrigée selon le marché et les variations saisonnières.

Certains plats peuvent ponctuellement être amenés à manquer en raison de l'arrivage des produits.

La description de chacun des plats est volontairement incomplète pour garder un peu de surprise...

N'hésitez donc pas à nous faire part rapidement de vos allergies.

Menu Terroir	12.90€	plat direct (uniquement du lundi au vendredi midi hors jours fériés)
	18,90€	Entrée plat ou Plat dessert
	22,90€	Entrée, plat, fromage ou dessert

DMJB

Melon mariné au porto et chiffonnade de jambon cru

Melon marinated in porto, raw ham

Ou

Salade de gésiers *

Salad the garnishes

Ou

Assiette de Chevre Chaud *

Plate of hot goat cheese

DMJB

Omelette aux cèpes, mesclun à l'huile de noix *

Omelette with ceps, salad with walnut oil

Ou

Confit de canard, pommes sarladaises *

Duck confit sarladaise potatoes

Ou

Brochette de bœuf, frites, salade

Beef fillet, hash potatoes

DMJB

Cabécou fermier, mesclun à l'huile de noix - *

Goat cheese of cabecou, walnut oil salad

ou

Coupe de fraises *

Strawberry cut

ou

Tarte tiède aux pommes, glace vanille

Tarte with apples, vanilla ice

Ou

Coupe de sorbets aux fruits ou crèmes glacées

Assortment of sorbets or ice cream

Ou

Fromage Blanc et son coulis

Cheese white an dits coulis

DMJB

Menu Saint Pierre	34€ Entrée, plat, fromage ou dessert
Menu Tentation	47€ Mise en bouche, Entrée, plat, fromage, dessert
Menu Prestige	62€ Mise en bouche, Entrée, poisson, trou périgourdin, viande, fromage ou dessert

DMJB

Mise en bouche -
Mise en bouche

DMJB

Foie gras de canard mi-cuit et sa gauffre, chutney de saison *
Duck foie gras terrine and its waffle seasonal chutney

Ou

Oeufs cocotte aux cèpes mouillette au foie gras *
Egg casserole with mushrooms ans foie gras

Ou

Escalope de foie de canard poêlée et pomme fruit, flambées à l'Armagnac (suppl. 3€)
Fried slices of duck foie gras, apples, flambé in Armagnac

Ou

Tartare de Saumon sur lit d'agrumes
Salmon tartare on a citrus bed

DMJB

Brochette de gambas et son riz à la mangue
King prawns and mango rice

Ou

Magret de canard réduction de foie gras, écrasé de rate du Touquet *
Duck breast with emulsion of foie gras crushed with spleen of the Touquet

Ou

Ballotin de volaille aux cèpes, méli mélo de légumes *
Ballotine of supreme chicken with ceps and mix vegetables

Ou

Chateaubriand flambé, sauce au poivre, pommes de terre grenailles (suppl. 3€) *
Beef fillet flamed, Pepper sauce, shot potatoes

Ou

Omelette aux truffes, pommes de terre sarladaises, mesclun à l'huile de noix (suppl. 5€) *
Truffle omelette , sarladaise potatoe, walnut oil salad

DMJB

Sorbet Mirabelle à la vieille prune du Périgord (suppl. 5€) *
Mirabelle sorbet with Périgord old plum alcohol

DMJB

Assiette de fromages, mesclun à l'huile de noix (suppl. 7€) *
Goat cheese of cabecou, walnut oil salad

DMJB

Coupe Périgourdine *
Perigourdine cut

Ou

Tarte tiède aux noix, glace vanille *
Nut pie, vanilla ice

Ou

Délices trois chocolats
Three chocolate delights

Ou

Nectarines et abricots rôtis à la cannelle, vanille, zeste d'orange et poivre noir
Roasted nectarines and apricots with cinnamon, vanilla, orange zest and black pepper

Ou

Trilogie de sorbets aux fruits ou crèmes glacées
Assortment of sorbets or ice cream

DMJB

Les desserts sont à choisir au début du repas

*Sélection Terroir (Local sélection) Toutes nos viandes sont d'origine UE

Prix Nets en Euros toutes taxes comprises (all taxes included)

La Carte est corrigée selon le marché et les variations saisonnières.

*Certains plats peuvent ponctuellement être amenés à manquer en raison de l'arrivage des produits.
La description de chacun des plats est volontairement incomplète pour garder un peu de surprise...*

N'hésitez donc pas à nous faire part rapidement de vos allergies.