

LA CARTE

Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit et son chutney	16.00
Duo de foie gras (<i>mi-cuit, flambé</i>) et son chutney aux fruits	20.00
Œuf cocotte aux cèpes et sa mouillette de foie gras	16.00
Tartare de la mer de saint jacques et saumon sur fraîcheur d'agrumes	18.00
Assiette Périgourdine (<i>rilette, gésiers, magret séché, pâté de foie gras</i>)	18.00

Les Poissons

Pavé de loup rôti, crème aux poivrons, galette de polenta	20.00
Brochette de gambas et saint jacques et son riz à la mangue	22.00

Les Viandes

Duo de magrets « oie et canard » flambés, et ses petits légumes grillés	22.00
Filet d'agneau rôti, son jus petites fèves et son écrasé de vitelotte	24.00
Confit de canard rôti au miel et sa poêlée de cèpes	19.00
Chateaubriand flambé et ses pommes grenailles, sauce foie gras	22.00
Omelette aux cèpes garnie, salade huile noix	16.00
Omelette aux truffes, salade huile noix, sarladaises	24.00

Les Grandes Assiettes

Grande Assiette Terroir (<i>jambon cru, rilette, gésiers, magret séché, foie gras, sarladaise, salade</i>)	22.00
Grande Assiette Fromagère (<i>jambon cru, Cabécou, Trappe d'échourgnac, salade</i>)	19,50
Alliance Terre et Mer aux effluves du Périgord (20mn attente) (<i>St jacques, cèpes, gambas, foie poêlé</i>)	24.00

Le Fromage

Cabecou au miel, Trappe d'Echourgnac, salade aux noix	8.00
---	------

Les Desserts

Coupe Périgourdine (<i>glace aux noix, liqueur de truffes, fraises, chantilly</i>)	8,50
Coupe melba revisitée (<i>glace vanille, pêches, alcool, chantilly</i>)	8,50
Baba au Rhum	8,50
Délice au trois chocolat (<i>noir, praliné, blanc</i>)	8,00
Paris Brest	8.00
Bavarois au Chocolat ou à la Fraise	8.00
Explosion vanille fraise (<i>en saison</i>)	8.00
Tarte aux pommes caramélisées et sa boule de glace	8.00
Tarte aux noix et sa boule de glace	8.00
Trilogie de glace, chantilly (<i>café, cassis, citron, fraise, noix, poire, vanille</i>)	8.00