

LA CARTE

Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit et son chutney	16.00
Trilogie de foie gras (<i>mi-cuit, flambé, ravioles</i>) et son chutney aux fruits	20.00
Œuf cocotte aux cèpes et sa mouillette de foie gras	16.00
Rafraîchi de crevettes au chèvre frais à l'estragon	18.00
Tartare de la mer de saint jacques sur fraîcheur d'agrumes	18.00
Assiette Périgourdine (<i>rilette, gésiers, magret séché, pâté de foie gras</i>)	18.00

Les Poissons

Joue de loup à la sauce crevette et aux agrumes	22.00
Saint jacques au caramel d'orange, et émulsion de carottes	22.00
Brochette de gambas et son riz à la mangue	22.00

Les Viandes

Magrets de canard flambé et son écrasé de pommes de terre, sauce foie gras	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	20.00
Médailon de veau, girolles et abricots rôtis au thym	24.00
Chateaubriand flambé et ses pommes grenailles, sauce foie gras	22.00
Omelette aux truffes, salade huile noix, sarladaises	26.00

Les Grandes Assiettes

Grande Assiette Terroir (<i>jambon cru, rilette, gésiers, magret séché, foie gras, sarladaise, salade</i>)	24.00
Grande Assiette Fromagère (<i>jambon cru, Cabécou, Trappe d'échourgniac, salade</i>)	20,50
Alliance Terre et Mer aux effluves du Périgord (20mn attente) (<i>St jacques, cèpes, gambas, foie poêlé</i>)	26.00

Le Fromage

Cabécou 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
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