

Menu Entrée, Plat et Dessert à partir de 15.50 €

Entrée, plat ou Plat, Dessert à partir de 13.50 €

Entrée du jour Starter of the day

Ou

Potage du moment Soup



Plat du moment Today's main course

Ou

Saumon grillé sauce beurre Nantais

Grilled salmon with nantais butter

Ou

Faux filet grillé sauce aux poivres vert « suppl. 5€ »

Grilled sirloin steak with green pepper sauce



Dessert du moment Dessert of the day

Ou

Profiterole au chocolat

Profiterole with chocolate sauce



Vin au verre 12,5 cl

Bergerac Domaine du Cantonnet

Le verre 3.90€

Rouge, Rosé ou Blanc sec.

Menu enfant Moins de 12 ans

Entrée, plat, dessert 12.80 € Ou Plat, dessert 10 €



Potage du moment ou *saucissons beurre*

Soup or butter sausage



Plat du moment ou *Omelette au fromage* ou *Steak haché*

Today's main course or Cheese omelette or beef burger



Pudding aux fruits ou *Glace vanille sauce chocolat*

Fruit pudding or vanilla ice cream with chocolate sauce



Au choix 1 verre de :

jus d'orange, limonade ou sirop à l'eau

drinks of choice :syrup in water, lemonade or orange juice



Entrée, Plat, Dessert 26.50 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 22.50 €

Velouté de cèpes Ou

Boletus mushrooms velouté

Ou

Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord

Hot goat's cheese salad with ham from the périgord

Ou

Terrine de foie gras de canard, « suppl. 4 € »

confit d'oignons, gelée au Monbazillac

Foie gras « bloc » and toasts

Ou

Saumon confit aux épices et sa crème citronnée

Confit » salmon with lemon cream



Civet de sanglier

Jugged wild boar

Ou

Gambas Décortiqués grillées flambées à l'armagnac

Grilled prawns flambéed in Armagnac

Ou

Brochette de canard aux pruneaux

Duck on skewers with prunes

Ou

« avec suppl. de 4 € »

Entrecôte grillée sauce au vin

Entrecote steak with red-wine sauce



Assiette de fromages

ou

Dessert



*Terrine de Foie gras de canard
gelée au monbazillac et confit d'oignons*

Foie gras with onion jam and toasts

Ou

Œuf brouillés truffés flambés à l'Armagnac

Scrambled eggs with truffles flambé in Armagnac

Ou

*Escalope de foie gras de canard aux raisins miel
et vinaigre de Xérès suppl. 6 €*

Escalope of duck liver with grapes, honey and vinegar of Xeres



*Steak de gigot d'agneau grillé
beurre maître d'hôtel*

Grilled steak of lamb's leg with « maître d'hôtel » butter

Ou

Pavé d'esturgeon poêlé au beurre blanc

Fried Sturgeon fillets with white butter sauce

Ou

Emincé de magret de canard sauce au vin

Thin slices of duck breast with wine sauce

Ou

Si Rossini suppl. 6 € Or Rossini sup 6 €



Cabécou du Périgord chaud et sa petite salade

Cheese



Dessert

Dessert

Merci de choisir votre dessert au moment de la commande

Please choose your dessert at the same time as the others plates

Prix net boissons non comprises