



A la Carte nos Entrées

Tourain périgourdin blanchi....6.30 €

Whitened périgourdin tourin

Tartare d'avocat thon et crevettes.....9.60 €

Avocado tuna and shrimp tatar « style »

Sélection tout canard Mixed choice of Duck.....10.60 €

« émincé de magret fumé, grattons, terrine de foie »

Saumon confit aux épices et sa crème citronnée10.60 €

Confit » salmon with lemon cream

Salade de chèvre chaud pane ,jambon noir du Périgord...12.50 €

Hot goat's cheese salad and ham

Salade Tropicana17.50 €

salade, gésiers de canard confit, magret fumé, foie gras de canard, noix et croûtons

Tropicana salad: lettuce, smoked ducks breast, gizzards confits ,walnuts , foie gras

Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons.....18.50 €

Foie gras « bloc » and toasts

Escalope de foie gras de canard,raisins,miel,et vinaigre de xeres ...21.50 €

Scallop of foie gras of duck in grapes, honey and vinegar of Xeres

Omelette servie avec une petite salade

Œufs brouillés truffés flambés à l'Armagnac.....20.50 €

Scrambled eggs with truffles flambéed in Armagnac

Omelette aux fromages / Cheese omelete.....9.80 €

Omelette aux cèpes / Boletus omelete.....16.80 €

Omelette aux truffes / Truffles omelete.....20.80 €



A la Carte

Salade verte à l'huile de noix.....5.80 €

Green salad with walnut oil

Pommes sautées et ses cèpes persillés9.80 €

Fried potatoes with parsley and boletus «mushroom»

A la Carte nos Poissons sont garnis,

garnished with vegetables

Pavé d'esturgeon poêlé sauce au beurre blanc 17.90 €
Fried sturgeon fillets with white butter sauce

Gambas Décortiqués grillées flambées à l'armagnac.....19.90 €
Grilled prawns flambéed in Armagnac

Brochette de Saint –Jacques au chorizo.....21.90 €
Schewer of scallops and chorizo

Filets de rougets grillés / Grilled Filet of mullet19.90 €

A la Carte nos Viandes sont garnies

garnished with vegetables

Bœuf

Steak grillé beurre maître d'hôtel.....15.90 €
Grilled steak with maître d'hôtel butter.

Entrecôte grillée, sauce au vin.....19.80 €
Grilled rib steak with Pécharmant sauce

Filet de bœuf grillé, sauce poivre vert.....21.00 €
Grilled filet of beef with green pepper sauce

Tournedos Rossini sauce Périgueux et ses cèpes persillé...26.00 €
Beef tournedos «rossini»with «Périgueux»sauce with boletus parsley

Agneau

Steak de gigot d'agneau grillé beurre maître d'hôtel.....16.50 €
Grilled steak of lamb's leg with « maître d'hôtel » butter

Canard

Confit de canard persillé et ses cèpes.....21.00 €
Ducks «confit»with parsley with boletus(mushroom)

Magret de canard sauce au poivre vert.....21.00 €
Ducks breast with green pepper sauce

Magret de canard rossini sauce Périgueux.....26.00 €
Ducks breast «rossini »with «Périgueux» sauce

Bœuf origine France, Lieu d'abattage France, Lieu de découpage France

Les desserts avec une étoile ★ rouge

Sont avec supplément dans le menu à 26.50 €

Sélection de 3 Fromages et sa petite salade Cheese..... 7.50 €

★ *Cabécou du Périgord chaud suppl 2 € au menu à 26.50 €...8.00 €*
Hot goat's cheese and salad

Nos desserts



Corbeille de fruits/ Fresh fruit basket5.60 €

Crème caramel/ Caramel cream5.60 €

Dessert du jour/ Dessert of the day..... 5.60 €

Glaces, parfums au choix « 2 boules ».....5.60 €
Ice cream, choice of flavours

Crème brûlée/ Crème brûlée6.80 €

Fondant au chocolat et sa glace vanille..... 6.80 €
Chocolate fondant and its vanilla ice cream

Givré d'ananas caramélisé..... 6.80 €
Frosted caramelized pineapple

Profiteroles au chocolat Profiteroles with chocolate sauce 6.80 €

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges.....7.00 €
Nougat ice cream with red fruit sauce

★ *Coupe Colonel suppl 2 € au menu à 26.50 €.....8.80 €*
sorbet citron vert avec vodka Colonel with lemon sorbet and vodka

★ *Café gourmand suppl 2 € au menu à 26.50 €.....8.80 €*
Varieties of deserts and coffee

★ ★ *Thé gourmand suppl 3 € au menu à 26.50 €9.80 €*
Varieties of deserts and tea

