

## Menu étape à 20.€

*Soupe de poissons, avec sa rouille et croûtons*

*Ou*

*Tartare d'avocat thon et crevettes*

*Ou*

*Salade de gésiers confits, noix et croûtons*



*Filet de truite aux amandes*

*Ou*

*Côtes d'agneau grillées beurre maître d'hôtel*

*Ou*

*Faux filet grillé sauce au poivre vert suppl.3 €*



*Dessert du jour*

*Ou*

*Pudding aux fruits*

*Ou*

*Crème caramel*

Bergerac Domaine du Cantonnet

*Le Verre 12,5 cl = 3.90 €  
Rouge, Rosé Ou Blanc sec*



*Menu du jour Voir l'ardoise*

*Du lundi midi au vendredi soir*

*Entrée, Plat et Dessert 15.50 €*

*Plat, Dessert 13.50 €*

*Hors jours fériés*

Menu Gourmand 26.50 €

*Entrée, Plat, Dessert*

*Soupe de poissons, avec rouille et croûtons*

*Ou*

*Filet de rouget grillé sur sa ratatouille*

*Ou*

*Salade et tartine de cabécou chaud,  
jambon noir du Périgord*

*Ou*

*Terrine de Foie gras de canard suppl.4 €*

*Gelée au Monbazillac et confit d'oignons*



*Agneau cuisson basse température*

*Sauce à la provençale*

*Ou*

*Pavé d'esturgeon poêlé au beurre blanc*

*Ou*

*Civet au « magret » de canard*

*Ou*

*Entrecôte grillée sauce au vin suppl. 4 €*



*Assiette de 3 Fromages*

*Ou*

*Dessert*



*Monbazillac  
Clos La seraine  
Le Verre 12,5 cl = 4.90€*

*Merci de choisir votre dessert au moment de la commande*

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

Menu à 37€



mes sélections  
du Cellerier

*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 flambéed 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*

*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*