

Menu du jour

ENTRÉE+PLAT+DESSERT : 16,00 €

ENTRÉE+PLAT : 14,50 €

PLAT+DESSERT : 13,50 €

SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FERIÉS

Menu

- Entrée-plat-dessert : à partir de 20,50 € •
- Entrée-plat ou plat-dessert : à partir de 18,50 € •

ENTRÉES

- Tourin périgourdin blanchi
- Salade de gésiers de canard confits noix et croûtons
 - Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord - suppl. 3 €
- Saumon confit aux épices, crème citronnée - suppl. 3 €
 - Tartare d'avocat thon et crevettes - suppl. 3 €
- Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons et gelée au Monbazillac - Suppl. 6 €

PLATS

- Aiguillette de canard sauce au poivre vert
 - Saumon grillé beurre Nantais
 - Brochette de volaille marinée au soja et crevettes - Suppl. 4 €
- Pavé d'esturgeon poêlé, sauce au beurre blanc - Suppl. 4 €
 - Confit de canard persillé - Suppl. 6 €
- Entrecôte grillée, sauce au vin de Bergerac - Suppl. 6 €

DESSERTS

- | | Si à la carte |
|---|---------------|
| • Crème caramel | 5€ |
| • Glace 2 parfums aux choix | 5€ |
| • Fondant au chocolat et sa glace vanille - Suppl. 2€ | 7€ |
| • Givré d'ananas caramélisé - Suppl. 2 € | 7€ |
| • Assiette de 3 fromages - Suppl. 3 € | 8€ |

Certains plats peuvent changer selon la livraison

Nos incontournables à la carte

- Salade Tropicana (gésiers de canard confits, foie gras de canard, magret fumé, noix et croûtons) : 17,50 €
- Salade de Cabécou chaud et jambon noir du Périgord : 12 €
- œufs brouillés, truffés, flambés à l'armagnac : 21 €
- Escalope de foie gras de canard aux pommes : 21,50 €
- Confit de canard persillé : 21 €
- Tournedos Rossini, sauce Périgueux : 26 €

Certains de nos plats peuvent contenir des substances allergènes telles que : céréales contenant du gluten, produits à base d'arachide, fruits à coque comme les noix ou les amandes, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.