

<u>Les Entrées à la carte</u>	Tarifs	Avec
<u>Avec un * nos sélections du terroir</u>	A la	suppl. au
	carte	Menu
		étape
Potage du moment.....	6.90 €	
Tartare d'avocat thon et crevettes.....	9.70 €	
Salade verte à l'huile de noix.....	5.90 €	
* Salade de cabécou, jambon noir du Périgord.....	11.80 €	3 €
* Terrine de Foie gras de canard,.....	18.50 €	5 €
<i>Gelée au Monbazillac et confit d'oignons..</i>		
Œufs brouillés truffés flambés à	21.00 €	6 €
l'Armagnac.....	21.50 €	8 €
* Escalope de foie gras de canard poêlée,.....		
<i>Au Vinaigre de xérès raisins et miel</i>		
<u>Les Poissons à la carte</u>		
	17.90 €	3 €
* Pavé d'esturgeon poêlé sauce au beurre blanc...	19.90 €	5 €
Gambas grillées décortiquées flambées à l'armagnac	21.90 €	6 €
Brochette de Saint-Jacques au chorizo.....		
<u>Les viandes à la carte</u>		
<u>Canard :</u>	21.00 €	3 €
* Confit de canard persillé.....	21.00 €	3 €
* Magret de canard sauce au vin de Bergerac.....	27.00 €	12 €
* Magret de canard Rossini		
<u>Bœuf :</u>	21.00 €	6 €
Entrecôte grillée sauce au vin de Bergerac.....	27.00 €	12 €
Tournedos Rossini sauce Périgieux.....		
<u>Agneau :</u>	17.00 €	3 €
* Steak de gigot d'agneau grillé beurre maître d'hôtel.		
<u>Les desserts à la carte</u>		
	8.50 €	3 €
Sélection de 3 Fromages et sa petite salade	8.50 €	3 €
* Cabécou du Périgord chaud	5.80 €	
Crème caramel	5.80 €	
Dessert du moment... ..	7.00 €	2 €
Pomme au four, sablé citron, glace caramel beurre salé	7.00 €	2 €
Profiteroles au chocolat... ..	7.00 €	2 €
Nougat glacé	8.80 €	3 €
Coupe Colonel, sorbet citron vodka.....	8.80 €	3 €
Glace vanille arrosée d'eau de noix Clovis Reymond.		

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