

## *A la Carte :*

### *Les Entrées*

### **Tarif**

Gaspacho de tomates, sorbet basilic	8.20 €
Salade verte à l'huile de noix	6 €
Saumon confit aux épices, crème citronnée, Gelée et pousse de betterave, câpres et airelles	13.50 €
Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord	13.50 €
Salade cabécou, croûtons, noix, jambon noir du Périgord	14.50 €
Salade Tropicana : salade, gésiers de canard confits, magret séché, foie gras de canard, noix et croûtons	19.50 €
Terrine de foie gras de canard, gelée aux Monbazillac	19.90 €

### *Les omelettes « 3 œufs »*

Omelette au fromage, salade verte et pommes terres	12.50 €
Omelette aux truffes, salade verte et pommes terres	23 €

### *Les Poissons et leurs accompagnements*

Pavé d'esturgeon poêlé, sauce au beurre blanc	20 €
Gambas grillées décortiquées, flambées à l'armagnac	21.50 €
Brochette de Saint-Jacques au chorizo	23 €

### *Les Viandes et leurs accompagnements*

Côte de veau grillée, sauce aux girolles	18.50 €
Steak de gigot d'agneau grillé, beurre maître d'hôtel	20 €
Entrecôte grillée, sauce au vin de Bergerac	23 €
Confit de canard persillé	23.50 €
Tournedos Rossini, sauce Périgueux	29.90 €
Magret de canard Rossini, sauce Périgueux	29.90 €

### *Les Desserts*

Assiette de fromages (2)	7.20 €
Cabécou du Périgord chaud sur pain grillé	8.80 €
Coupe de glace au choix « 2 boules »	5.70 €
Assiette gourmande	8.90 €
Fondant au chocolat, glace vanille	7.50 €
Tartelette tutti frutti	7.50 €
Vacherin aux fraises	7.50 €
Coupe Colonel, sorbet citron, vodka	9.30 €
Glace vanille 2 boules, Eau de noix de chez Clovis Reymond	9.30 €
Irish coffee	9.30 €

Prix net boissons non comprises

*Pensez à nous signaler vos allergies.*

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