

Menu à 29.50 €

Perle de melon au Monbazillac

Gaspacho de tomates, sorbet basilic

Terrine de lapin aux pruneaux

Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord

*Saumon confit aux épices, crème citronnée,
gelée et pousse de betterave, câpres et airelles*



Aiguillettes de canard farcies au foie gras

Côte de veau grillée, sauce aux girolles

Pavé d'Esturgeon poêlé, sauce au beurre blanc

Agneau en 2 cuissons

Entrecôte grillée, suppl. 6 € Sauce au vin de Bergerac



Assiette gourmande

Fondant au chocolat, glace vanille

Assiette de fromages

Tartelette tutti frutti

Merci de choisir votre dessert au moment de la commande

Menu étape

Entrée, Plat et Dessert 19 €

Entrée, Plat ou Plat et dessert 16.50 € Plat 14.50 €

Entrée du moment

Salade fraîcheur



Suggestion du moment

Omelette au fromage

Faux filet grillé sauce au poivre vert suppl 4 €



Vacherin au fraises ou

Fromage blanc coulis au choix ou

Assiette gourmande suppl 2 €

Sauf vendredi soir ,samedi, dimanche et jour fériés

Menu à 40 €

*Avec une * les Sélections du Terroir*

*Terrine de foie gras de canard, gelée aux Monbazillac

Ou

*Salade de Cabécou chaud sur pain grillé,
Croûtons, noix et son jambon noir du Périgord

Ou

Omelette aux truffes - suppl. 5 €

*** * ****

Brochette de Saint-Jacques au chorizo

Ou

*Confit de canard persillé

Ou

*Magret de canard sauce au vin de Bergerac

Ou

Tournedos Rossini, sauce Périgueux - suppl. 9 €

*** * ****

Dessert

Merci de choisir votre dessert au moment de la commande



Le verre de Bergerac

Rouge, Rosé ou Blanc sec

12,5 cl = 4.20 €

Verre de Monbazillac Clos la Seraine

12.5 cl = 5.40 €

Menu enfant de moins de 10 ans

Entrée, plat et dessert 13 €

Plat, dessert 10 €

Salade de tomate œuf dur Ou Saucisson beurre

*** * ****

Omelette au fromage Ou Steak haché

*** * ****

Glace vanille, sauce chocolat, Ou Dessert du moment

*** * ****

Au choix 1 verre de : Jus de fruits, Limonade, Sirop

Sur demande pain « toast sans gluten »