

A la Carte :

Les Entrées

Tarif

Velouté de potiron cappuccino de lard fumé et brisures de marrons	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 de terres	12.50 €
Omelette aux truffes, salade verte et pommes de 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

Roulade de cuisse de poulet label rouge farcies aux épinards et châtaignes	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 (3)	7.50 €
Cabécou du Périgord chaud sur pain grillé	8.80 €
Coupe de glace au choix « 2 boules »	5.70 €
Assiette gourmande	8.90 €
Brownie au chocolat, noix et sa glace	7.50 €
Tarte tatin et sa glace vanille	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*