

Menu à 29.80 €

Entrée

à la Carte

- Crème Dubarry 9 €
- Terrine de foie gras de canard Avec un suppl.6 €18 €
Gelée au monbazillac, confit d'oignons
- Œuf parfait 64 °10 €
Velouté aux cèpes et fricassé de champignons, mouillettes
- Salade de gésiers de canard confits10 €
Magret fumé, noix, et croûtons

Plat tous nos plats sont garnis

- Filet mignon de porc, sauce forestière17 €
- Dorade soufflée en farce fine18 €
Risotto de cèpes, aioli de roquette et safranée, crumble parmesan
- Emincé de Canard rôti épices vadouvan.....18 €
Sauce comme un laquage, Risotto de cèpes
- Entrecôte grillée, Avec un suppl. 6 €22 €
Sauce au vin de Bergerac

Dessert

- Profiteroles au chocolat.....8 €
- Panacotta cannelé de Bordeaux, chouchou, financier.....8 €
- Assiette gourmande « 4 mini assortiment.....9 €
- Assiette de 2 fromages9 €
Tomme du croquant affiné à la liqueur de noix, cabécou,
Petite salade, confiture de cerise

Merci de choisir votre dessert au moment de la commande

Sur demande pain « toast sans gluten »

Prix net boissons non comprises



Le verre de Bergerac
Rouge, Rosé ou Blanc sec
Domaine du bois de Pourquoié
12,5 cl = 4.20€
Verre de Monbazillac Clos la Seraine
12.5 cl = 5.60€

Menu étape à 19.50 € (entrée, plat et dessert)
Étape express 16.50 € (entrée, plat Ou plat, dessert)
Plat seul 13.50 €

Tourin Périgourdin blanchi

Ou

Salade César

Ou

Mon pâté de campagne

🍴🍴🍴

Suggestion du moment

Ou

Omelette au fromage

Ou

Faux filet grillé sauce au poivre vert- suppl. 4 €

🍴🍴🍴

Flan pâtissier aux pruneaux

Ou

Onctueux de fromage blanc vanillée,

Émietté gourmand, gel mangue

Ou

Assiette gourmande suppl. 2 €

Sauf vendredi soir, samedi, dimanche et jour fériés

Prix net boissons non comprises

🍴🍴🍴 ✨ 🍴🍴🍴



Menu enfant de moins de 10 ans

Entrée, plat et dessert 13 € Plat, dessert 10 €

Mon Pâté de campagne

🍴🍴 ✨ 🍴🍴

Omelette au fromage Ou Steak haché

🍴🍴 ✨ 🍴🍴

Glace vanille, sauce chocolat, Ou Fromage blanc

🍴🍴 ✨ 🍴🍴

Au choix 1 verre de : Limonade ou Sirop ou

Jus de fruits : pommes, ananas, oranges

Menu à 40 € Avec une ** les Sélections du Terroir*

Entrée

à la Carte

**Terrine de foie gras de canard*18 €
Gelée aux Monbazillac, confit d'oignons

Gambas grillées décortiquées, flambées à l'armagnac.....21 €

Omelette aux truffes suppl.3 €23 €

Plat

Brochette de Saint-Jacques au chorizo.....23 €

**Confit de canard persillé*.....20 €

**Magret de canard*22 €
Sauce au vin de Bergerac

Tournedos Rossini, suppl. 7 €.....29 €
Sauce Périgueux

Dessert

**Assiette de 2 fromages*9 €
Cabécou, Tomme du croquant affiné à la liqueur de noix,
Petite salade, confiture de cerise

Profiteroles au chocolat.....8 €

Panacotta cannellé de Bordeaux, chou chou, financier.....8 €

Assiette gourmande.....9 €

Irish coffee :9 €
Whisky, sucre de canne, café crème chantilly

Coupe colonel, sorbet citron, vodka.....9 €

Merci de choisir votre dessert au moment de la commande

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*

*Canard : Maison Berano à GRIGNOLS 24110 ou
Maison Laleu à MONTIGNAC- LASCAUX 24290
Viande rouge : Tournedos, Entrecôte : FRANÇAIS
Porc : FRANÇAIS*