

## Menu à 29.80 €

### Entrée

### à la Carte

Gaspacho de saison, pastèque, fraises, tomates, jambon.....9 €

Œuf parfait 64 ° .....11 €

Fraîcheur de légumes estivales, milkshake parmesan, crumble

\* Salade de gésiers de canard confits .....14 €

Magret séché, noix, et croûtons

### Plat tous nos plats sont garnis

Dorade soufflée en farce fine .....18 €

Risotto de cèpes, aioli de roquette safranée, crumble Parmesan

Mosaïque de carottes et champignons V.....15 €

Crumble noisette et pesto de fanes de carottes

Burger à l'effiloché de porc BIO, sauce BBQ, frites... 18 €

Pain brioché, cheddar, oignons confits

Entrecôte grillée - suppl. 6 € .....23 €

Sauce au vin de Bergerac

### Dessert

Profiteroles au chocolat.....8 €

Gourmandise fruits rouges, glaçage croquant, palet breton....8 €

Assiette gourmande cheesecake, mousse fruits, crème brûlée.....9 €

Vacherin aux fraises .....7,50 €

Meringue fraises, sorbet fruits rouges, fraises, chantilly

Onctueux de fromage blanc vanillée.....8 €

Émietté gourmand, gel mangue-passion

\* Assiette de 2 fromages .....9 €

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*

---



#### Le verre de Bergerac

Rouge, Rosé ou Blanc sec

Domaine du bois de Pourquié

12,5 cl = 4.20 €

Verre de Monbazillac Clos la Seraine

12 cl = 5.60 €

**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*

*\*Tartare de truites en 2 façons : fumé, confite.. .....18 €*  
*Gambas, bouillon parfumé et condiments*

*Omelette aux truffes - suppl.3 € .....23 €*

**Plat**

*\*Magret de canard rôti .....22 €*  
*Sauce comme un laquage*

*Cuisse de pintade farcie .....21 €*  
*condiment de tomates confites, écrasé d'artichaut à l'ail noir*

*Tournedos Rossini - suppl. 7 € .....29 €*  
*Sauce Périgueux*

**Dessert voir aussi dans le menu à 29.80 €**

*Irish coffee : .....10 €*  
*Whisky, sucre de canne, café crème chantilly*

*Coupe colonel, sorbet citron, vodka .....10 €*

*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 Laleu à MONTIGNAC- LASCAUX 24290*

*Viande rouge : Tournedos, Entrecôte : FRANÇAIS*

*Truite : Pisciculture des eaux de l'INVAL en Périgord*

*Porc BIO : GAEC de ROUSSILLE « 0 km »*

*Sur demande pain « toast sans gluten »*

## Suggestion du moment à la Carte

*Salade César.....14 €*

*\*Salade Tropicana .....20 €*

*Salade de gésiers de canard confits, magret séché,  
Foie gras de canard mi cuit, noix, et croûtons*

*\*Confit de canard persillé .....20 €*

*\*Côte de cochon bio croûte gourmande.....18 €*

*Ecrase d'Artichaut à l'ail noir. Croûte : Noix, Jambon de Pays et  
cèpes*

*Produit direct du GAEC quantités limité suivant livraison*

Scanner le QR code pour visualiser nos plats



### Menu enfant de moins de 10 ans

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

*Mon Pâté de campagne Ou œuf mimosa*



*Omelette au fromage Ou Steak haché*



*Glace « Iboule » Ou Fromage blanc*



Au choix 1 verre de : Limonade ou Sirop ou

*Jus de fruits : pommes, ananas, oranges*

**Menu étape à 19.80 €** (entrée, plat et dessert)  
**Menu express 16.50 €** (entrée, plat Ou plat, dessert)  
**Plat seul 14 €**

*Sauf vendredi soir, samedi, dimanche et jour fériés*

*Œuf mimosa*

*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 €*



*Onctueux de fromage blanc vanillée,*

*Émietté gourmand, gel mangue passion*

*Ou*

*Vacherin aux fraises*

*« Meringue fraises, sorbet fruits rouges, fraises, chantilly »*

*Ou*

*Glace Maison «2 B»*

*Chocolat, café, vanille, rhum raisin, fruits rouges, citron vert*

*Ou*

*Assiette gourmande suppl. 2 €*

*Cheesecake, mousse fruits, crème brûlée ...*

Prix net boissons non comprises