

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 confits14 €

Magret séché, noix, et croûtons

Plat tous nos plats sont garnis

Dorade soufflée en farce fine18 €

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 fraises7,50 €

Meringue fraises, sorbet fruits rouges, fraises, chantilly

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

Émietté gourmand, gel mangue-passion

* 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



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 canard18 €*
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 rôti22 €*
Sauce comme un laquage

Cuisse de pintade farcie21 €
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, vodka10 €

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 Tropicana20 €*

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

**Confit de canard persillé20 €*

**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