

Menu à 29.80 €

Entrée

à la Carte

- Tartare d'avocat thon et crevettes* 11€
Œuf parfait 64 ° 11€
Velouté Forestier et fricassé de champignons, mouillettes
Carpaccio de magret de canard 11€
Laqué crème cacahuètes
Salade de gésiers de canard confits 14 €
Magret séché, noix, et croûtons
Terrine de foie gras de canard - suppl. 5 € 18 €
Gelée aux Monbazillac, confit d'oignons

Plat tous nos plats sont garnis

- Dorade soufflée en farce fine* 18 €
Risotto de riz noir, aioli de roquette, crumble Parmesan
Suprême de volaille farcie sous peau 18 €
Condiment de tomates confites, écrasé de pommes de terre,
Sauce au vin de Bergerac.
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

- Profiterole au chocolat* 8 €
Riz au lait 8 €
Sauce caramel beurre salé, riz soufflé caramélisé, coque chocolat
Pomme poché sangria, émulsion de crème brulée, Arlette 8 €
Assiette gourmande cheesecake, mousse de fruits, riz au lait 9 €
Assiette de 2 fromages : 9.50 €
Tommes du croquant aux noix, Cabécou, salade, confiture de cerise

Merci de choisir votre dessert au moment de la commande

Prix net boissons non comprises



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€

Suggestion du moment à la Carte

Salade César14 €

Salade Tropicana20 €

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

Omelette aux truffes23 €

En plat : pommes de terre persillés, salade

Confit de canard persillé20 €

Pommes de terre persillés, légumes du moment

Tournedos Rossini Sauce Périgueux29 €

Pommes de terre persillés, légumes du moment

Dessert avec alcool à 11 € :

Avec suppl de 3 € dans le menu

Irish coffee :

Whisky, sucre de canne, café, crème chantilly

Ou

Coupe colonel,

Sorbet citron, vodka

Ou

Kir Royal glacé :

Sorbet fruits rouge champagne

Canard : Maison Laleu à MONTIGNAC- LASCAUX 24290

Viande rouge : Tournedos, Entrecôte : FRANÇAIS

Porc BIO : GAEC de ROUSSILLE « 0 km »



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*

Sur demande pain « toast sans gluten »

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