

Menu à 29.80 €

Entrée

à la Carte

- Soupe de poissons, rouille, croûtons, râpé.....11€*
Cromesquis d'escargot à la crème d'ail, lentilles.....11€
Salade de gésiers de canard confits14 €
Magret séché, noix, et croûtons
Terrine de foie gras de canard - suppl. 6 €.....18 €
Gelée aux Monbazillac, confit d'oignons

Plat *tous nos plats sont garnis*

- Civet de canard, pommes vapeur.....18 €*
Côte de veau grillée sauce forestière.....18 €
Filet de truite aux amandes15 €
Entrecôte grillée - suppl. 6 €23 €
Sauce au vin de Bergerac

Dessert

- Profiterole au chocolat.....8 €*
Pâtisserie du moment.....8 €
Nougat glacé, coulis de fruits rouges.....8 €
Cabécou du Périgord, petite salade :8 €

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 Pourquoié
12,5 cl = 4.20€
Verre de Monbazillac Clos la Seraine
12 cl = 5.60€

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*

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 à la carte 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

Glace à la noix

Arrosé d' eau de noix de chez Clovis Reymond

Canard : Maison Laleu à MONTIGNAC- LASCAUX 24290

Viande rouge : Tournedos, Entrecôte : FRANÇAIS

Porc BIO : GAEC de ROUSSILLE « 0 km »

Sur demande pain « toast sans gluten »



Menu enfant de moins de 10 ans

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

Saucisson beurre 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



Scanner le QR code pour visualiser nos plats

Nous pouvons vous proposer des menus pour vos :

Repas groupe,

Repas Famille

Repas Anniversaire

Repas Réunion

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