

Menu à 29.80 €

Entrée

à la Carte

<i>Œuf parfait 64 °</i>	11 €
<i>Velouté forestier et fricassé de champignons, mouillettes</i>	
<i>Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord</i>	14 €
<i>Poireaux vinaigrette gourmande</i>	11 €
<i>Jambon pays haché, crumble noisette</i>	
<i>Mayonnaise comme une gribiche</i>	
<i>Terrine de foie gras de canard - suppl. 6 €</i>	18 €
<i>Gelée au Monbazillac, confit d'oignons</i>	

Plat *tous nos plats sont garnis*

<i>Filet de truite aux amandes</i>	15 €
<i>Croustillant de bœuf fondant</i>	18 €
<i>Écrasé de pommes de terre</i>	
<i>Confit de canard,</i>	20 €
<i>légumes du moment</i>	
<i>Entrecôte grillée - suppl. 6 €</i>	23 €
<i>Sauce au vin de Bergerac</i>	

Dessert au menu

Ou

À la carte 9 €

Fondant au chocolat

Panacotta cannelé de Bordeaux, chou chou, financier

Cheesecake, coulis de fruits rouges

Cabécou du Périgord, petite salade

Dessert avec alcool *suppl. de 2 €*

ou

à la carte 11 €

Irish coffee

Whisky, sucre de canne, café, crème chantilly

Coupe colonel,

Sorbet citron, vodka

Glace à la noix

Arrosé d'eau de noix de chez Clovis Reymond

Merci de choisir votre dessert au moment de la commande

Prix net boissons non comprises

Sur demande pain « toast sans gluten »

Menu à 45 €

Entrée, plat et dessert

Menu à 49 €

Entrée, plat, fromage « cabécou » et dessert

Œufs brouillés truffés flambés à l'armagnac

ou

Terrine de foie de canard

Gelée au Monbazillac, confit d'oignons



Magret de canard Rossini

ou

Tournedos Rossini Sauce Périgueux



Dessert à la carte



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 €

A 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

Tournedos Rossini Sauce Périgueux29 €

Pommes de terre persillés, légumes du moment



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



Pudding 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

Canard : Olivier LARCHER à Grignol 24110

Ancienne Maison Berano

Maison Laleu à MONTIGNAC- LASCAUX 24290

Viande rouge : Tournedos, Entrecôte : FRANÇAIS

Porc BIO : GAEC de ROUSSILLE

Nous pouvons vous proposer des menus pour vos :

***Repas Groupe, Repas Famille,
Repas Anniversaire, Salle de 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