

**Menu « Complice Saveurs »** (29.80 € entrée, plat et dessert)

**Entrée**

**à la Carte**

*Œuf parfait 64 °* .....11 €  
*Velouté forestier et fricassé de champignons, mouillettes*

*Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord* .....14 €

*Asperges gourmandes* .....11 €  
*Jambon pays haché, crumble noisette, Mayonnaise comme une gribiche*

*Terrine de foie gras de canard - suppl. 6 €*.....18 €  
*Gelée au Monbazillac, confit d'oignons*

**Plat** *tous nos plats sont garnis*

*Filet de truite aux amandes* .....15 €

*Croustillant de bœuf fondant* .....18 €  
*Écrasé de pommes de terre*

*Côtes d'agneau grillées Beurre maître d'hôtel* .....18 €  
*légumes du moment*

*Entrecôte grillée - suppl. 6 €* .....23 €  
*Sauce au vin de Bergerac*

**Dessert au menu**

**Ou** **À la carte 9 €**

*Fondant au chocolat*

*Dessert aux fraises*

*Cheesecake, coulis de fruits rouges*

*Cabécou du Périgord, petite salade*

**Dessert suppl. de 2 € dans le menu**

**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 « Rendez-vous gourmand »

(45 € entrée, plat et dessert)

## Menu « Rendez-vous gourmand + »

(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 au choix*



*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 César .....14 €*

*Salade Tropicana .....20 €*

*Salade de gésiers de canard confits, magret séché,*

*Foie gras de canard mi cuit, noix, et croûtons*

*Omelette aux truffes .....23 €*

*En plat : pommes de terre persillés, salade*

*Tournedos Rossini Sauce Périgueux .....29 €*

*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 Proposition du moment*



*Pudding au fruits 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 ou 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*