

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 Périgord14 €

Asperges gourmandes11 €
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 amandes15 €

Croustillant de bœuf fondant18 €
Écrasé de pommes de terre

Côtes d'agneau grillées Beurre maître d'hôtel18 €
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 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 persillées, salade

Tournedos Rossini Sauce Périgueux29 €

Pommes de terre persillées, 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