

la formule complète 25€

Entrée Salade au choix

- * Burrata, jambon de Parme, roquette, tomates, pesto maison : huile olive, basilic et pignons de pin.
- * Gésiers d'oie confits, à la graisse de canard, tomates, oignons rouges, noix de la Dordogne.
- * Toast de Cabécou, magret séché de canard maison, tomates, oignons rouges, noix de la Dordogne.

Plat au choix

- * Echine de Cochon Cul Noir, sauce moutarde à l'ancienne ou beurre maître d'hôtel, frites maison.
- * Andouillette de canard artisanale du Périgord, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison.
- * Poisson du moment au beurre blanc, frites maison.

Dessert au choix

- * Gâteau aux noix de la Dordogne, crème anglaise et noix caramélisées.
- * Mousse légère au chocolat noir et streusel cacao.
- * Panna Cotta aux fruits rouges.

les Entrées - Carte

- * Terrine de Foie Gras de Canard. *IGP Périgord* 15€
Foie Gras de canard mi cuit « catégorie extra » environ 60g. Pain Gourmand grillé.
- * Burrata entière, roquette, tomates, pesto maison, jambon de Parme. 14€
- * Salade de gésiers d'oie confits et grillés, tomates, oignons rouges, noix de la Dordogne. 14€
- * Salade, deux toasts de Cabécou magret séché, tomates, oignons rouges, noix de la Dordogne. 14€
- * Bol de frites maison 5€

les Plats - Carte

- * Poisson du moment au beurre blanc (pièce environ 200g) 18€
- * Andouillette artisanale au canard du Périgord. 18€
- * Echine de cochon Cul Noir. (pièce environ 200g) 18€
- * Magret de canard entier. (pièce environ 300g) *IGP Périgord* 26€
- * Entrecôte. (pièce environ 300g) *origine France* 27€

Sauce au choix et Garniture : Moutarde à l'ancienne ou beurre maître d'hôtel. Frites maison.

les Desserts - Carte

- * Panna Cotta aux fruits rouges. 7€
- * Mousse légère au chocolat noir et streusel cacao 7€
- * Gâteau aux noix de la Dordogne, crème anglaise. 8€
- * Trilogie de fromage affiné et salade aux noix. 9€
- * Coupe de Glace & Sorbet. (voir carte)

Maison Manouvrier maître artisan glacier en Périgord à Saint Génies.

Glace: Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Marron, Pistache, Noix, Noisette, Miel.

Sorbet: Fraise, Framboise, Cassis, Citron, Pêche, Poire.

Prix nets service compris