

Carte & Menu Le Midi

Le Menu Déjeuner *Menu servi uniquement le midi*

27€

Entrée Salade au choix

- * Burrata, jambon de Parme, roquette, tomates, pesto maison : huile olive, basilic et pignons de pin.
- * Gésiers d'oie confits, tomates, oignons rouges, noix de Dordogne.
- * Toast de cabécou, magret séché de canard maison, tomates, oignons rouges, noix de Dordogne.
- * Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté et confiture artisanale. (supplément 8€)

Plat au choix

- * Echine de cochon cul noir, sauce moutarde à l'ancienne ou beurre maitre d'hôtel, frites maison.
- * Andouillette de canard artisanale du Périgord, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison.
- * Lamelles d'encornets grillés, beurre blanc au paprika fumé.

Dessert au choix

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

Les Entrées - Carte

- * Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté et confiture artisanale. 16€
- * 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. 18€
- * Andouillette artisanale au canard du Périgord. 18€
- * Echine de cochon cul noir. 18€
- * Magret de canard entier, rosé, poivre et baies en grain. *IGP Périgord* 25€
- * Entrecôte de bœuf - 240/260g. *Origine France* 25€

Sauce au choix : moutarde à l'ancienne ou beurre maitre d'hôtel. Garniture : frites maison.

Le fromage & les Desserts - Carte

- * Panna-cotta crémeux aux fruits rouges. 8€
- * Mousse au chocolat noir et streusel cacao. 8€
- * Gâteau aux noix de la Dordogne, crème anglaise. 8€
- * Sélection de fromages affinés et salade aux noix. 9€
- * Coupe de Glace & Sorbet. 1b : 3,50€ - 2b 5,50€ - 3b : 7,50€

Maison Manouvrier maitre 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