

## CARTE

Tous nos plats sont faits « maison »

---

*Pour vous mettre en appétit :*

*Mise en bouche / Amuse-bouche*

*Pour commencer :*

### Les Entrées

- ❖ *La Terrine de foie gras de canard mi cuit au naturel,  
chutney ananas-mangue et ses toasts de pain grillés.* 24.50 €
- ❖ *L'Escalope de foie gras de canard poêlée aux asperges,  
petit jus aux oignons nouveaux et balsamique.* 29.50 €
- ❖ *L'Œuf de poule mollet croustillant,  
mousseline de carottes au parfum d'orange,  
légumes croquants, mesclun de salades.* 16.50 €
- ❖ *Les Saint- Jacques et rouget « cru-cuit »,  
marmelade d'orange et chorizo, mesclun de salade.* 27.50 €
- ❖ *Le saumon gravlax en cannelloni,  
crème fouettée au wasabi, œufs de truite, mesclun de salades.* 24.50 €
- ❖ *La salade de langue de bœuf servie tiède,  
aux condiments, sorbet pomme verte, mesclun de salades.* 18.50 €

### Les Poissons :

- ❖ *Le Filet de bar,* 24.50 €  
*fine julienne de légumes croquants, sauce bouille.*
- ❖ *La Suggestion de poisson du moment,* 25.50 €  
*Etuvée de fenouil, petit jus acidulé au parfum de basilic.*
- ❖ *Les noix de Saint- Jacques juste saisies,* 31.50 €  
*comptée de fenouil, petit jus acidulé au parfum de basilic.*

### Les Viandes :

- ❖ *La Pièce de bœuf prise dans le filet,* 33.50 €  
*gratin de macaronis aux cèpes, sauce au vin de Bergerac.*
- ❖ *Le Magret de canard,* 27.50 €  
*petits légumes du moment, sauce Grand Veneur.*
- ❖ *Le Pied de cochon pané,* 19.50 €  
*purée « fourchette » aux lardons et ciboulette,  
jus de viande.*
- ❖ *Le Confit de canard,* 23.50 €  
*pommes de terre aillées-persillées, jus corsé de viande.*
- ❖ *La Noisette d'agneau rôtie en croûte d'agrumes,* 34.50 €  
*polenta croustillante et artichauts façon barigoule,  
petit jus au parfum de réglisse.*
- ❖ *Le Parmentier de canard,* 22.50 €  
*servi avec sa petite salade aux noix du Périgord.*

Notre sélection de salades :

- ❖ **La Périgourdine,** 23.50 €  
*magret de canard séché, croquettes de gésiers d'oie confits, foie gras de canard mi-cuit, tomates et cerneaux de noix.*
  
- ❖ **La Cabécou,** 18.50 €  
*cabécou de chèvre sur ses toasts chauds, tomates et cerneaux de noix.*
  
- ❖ **La Végétarienne,** 17.50 €  
*avocat, carottes, tomates et légumes du moment, mesclun de salades et herbes fraîches.*

Nos Pâtes :

- ❖ **Les Linguinis,** 26.50 €  
*sauce aux morilles et son escalope de foie gras de canard poêlée.*

Notre sélection de Burgers :

- ❖ **Le Burger Périgord,** 28.50 €  
*steak de canard, compotée oignon-magret fumé, escalope de foie gras de canard poêlée, pommes de terre aillées-persillées et salade.*
  
- ❖ **Le Burger Hoirie,** 22.50 €  
*steak de bœuf, compotée oignon-magret fumé, tomme du sarladais, pommes de terre aillées-persillées et salade.*

### Les fromages :

- ❖ *Assortiment de fromages affinés,* 14.50 €  
tomates, éclats de noix et son mesclun de salade.
- ❖ *Le « fromage- dessert »,* 14.50 €  
poires caramélisées, mousse au roquefort,  
crumble aux noix du Périgord, mesclun de salade.

### Les Desserts :

*Tous nos desserts sont à commander en début de repas, merci.*

- ❖ *Le Moelleux au chocolat « mi- amer »,* 13.00 €  
crème brûlée à la chicorée, crème glacée au chocolat.
- ❖ *L'Éclair craquelin aux fraises et framboises,* 13.00 €  
crème mousseline au parfum de basilic, confit de framboises,  
crème glacée à la fraise.
- ❖ *La tarte au citron meringuée,* 13.00 €  
crème citron, confit de citron à l'estragon, crème glacé yuzu -citron vert.
- ❖ *Le Baba exotique,* 13.00 €  
compotée d'ananas passion-mangue,  
mousse noix de coco-Malibu, crème glacée à la noix de coco.
- ❖ *Tarte renversante aux pommes,* 13.00 €  
pommes caramélisées cuites comme une flognarde,  
petit pot de crème fouettée à la vanille, crème glacée à la fève de tonka.

TVA 10% Tarif TTC Service Inclus.

Merci d'avertir le responsable de salle en cas d'allergies lors de votre prise de commande.

**CUISINE FAIT MAISON**

*Le « fait maison » est une cuisine élaborée dans l'entreprise à partir de produits bruts.*