L'Hostellerie La Hoirie …

« Le Luxe Rural »

MENU

- ***Menu à 44.50 € (Entrée, Plat et Dessert)***
- ***Menu à 37.50 € (Entrée et Plat)***
- ***Menu à 34.50 € (Plat et Dessert)***

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 mangue-ananas et ses toasts de pain grillés.

- ***L'Oeuf de poule mollet croustillant,***
  mousseline de carottes au parfum d'orange, légumes croquants, mesclun de salades.

- ***L'Escalope de foie gras de canard poêlée,***
  aux asperges, petits jus aux oignons nouveaux et balsamique.

- ***Le Carpaccio de chorizo, calamars, poulpe et gambas,***
  mesclun de salades et herbes fraîches.

- ***Le Cannelloni de saumon gravlax,***
  crème fouettée au wasabi, œufs de truite et mesclun de salades.

- ***Les Escargots « ail et persil » en sphère croquante,***
  crème de champignons de Paris.

Pour continuer :

Les Plats

Les Poissons

- ***La Suggestion de poisson du moment,***
  fine ratatouille « à ma façon », sauce bouille.
- ***Le Filet de bar,***
  fine julienne de légumes croquants, petit jus de carottes.

Les Viandes

- ***La Pièce de bœuf prise dans le filet,***
  gratin de macaronis aux cèpes, sauce au vin de Bergerac.
- ***Le Pied de cochon pané,***
  purée de pommes de terre « fourchette » aux lardons et ciboulette, jus de viande.
- ***Le Magret de canard,***
  petits légumes du moment, sauce grand veneur.
- ***Le Confit de canard,***
  pommes de terre aillées-persillées, jus corsé de viande.
- ***La Noisette d'agneau rôtie en croute d'agrumes,***
  polenta, artichauts, petit jus d'agneau au parfum de réglisse.

Par gourmandise :

- ***L'Assortiment de fromages affinés,***
  tomates, éclats de noix et son mesclun de salades.

Ou

Les Desserts *:*

Tous nos desserts sont à commander en début de repas

- ***Le Moelleux au chocolat « mi-amer »,***
  crème brûlée à la chicorée, glace au chocolat.

- ***L'Eclair craquelin fraise et framboise,***
  crème mousseline au parfum de basilic, confit de framboises,
  crème glacée à la fraise.

- ***La Tartelette au citron meringuée,***
  gin fizz-mouss,
  crème glacée au yuzu.

- ***Le Baba exotique,***
  compotée d'ananas passion-mangue,
  mousse noix de coco-Malibu, crème glacée à la noix de coco.

TVA 10% Tarif TTC Service Inclus
Merci d'avertir le responsable de salle en cas d'allergies lors de votre prise de commande
Le restaurant est ouvert chaque soir, de 19h à 21h30.

CUSINE FAIT MAISON

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

Merci d'avoir choisi ***La Hoirie***

« L'âme de Sarlat a une adresse… »

Menu Enfant/ Children's Menu

17 € (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Pour commencer / To start :

Les Entrées/The Starters :

- *La petite salade et son toast de cabécou chaud aux éclats de noix et tomates.*
  Small salad and hot cabécou goat's cheese on toast, grated walnut and tomatoes.

- *L'effeuillé de saumon fumé par nos soins et mesclun de salades.*
  Salmon smoked on-site and mesclun mixed green salad.

* * * *

Pour continuer / To continue :

Les Plats / The Main Courses :

- *Les Aiguillettes de canard, pommes de terre aillées persillées.*
  Duck aiguillettes, garlic parsley potatoes.

- *Le Dos de lieu noir rôti, petits légumes du moment, petit jus de carotte.*
  Roasted saith fish, vegetables of the season, carrot jus.

* * * *

Par Gourmandise / To Close :

Les Desserts / The Desserts :

- *Le Moelleux au chocolat noir, jus d'orange épicé, crème glacée à la vanille.*
  Dark chocolate soft centered sponge cake, spicy orange juice, vanilla ice cream.

- *Le Duo de glaces ou sorbets aux fruits frais.*
  Ice cream or sorbet duo with fresh fruits.

Merci d'avertir le responsable de salle en cas d'allergies lors de votre prise de commande
Please notify your server of any food allergies before placing your order.
TVA 10% Tarif TCC Service inclus (Taxes and service charges included)

CUISINE FAIT MAISON

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

*Merci d'avoir choisi **La Hoirie***

« L'âme de Sarlat a une adresse… »

L'Hostellerie La Hoirie …

« Le Luxe Rural »

MENU

- ***Menu at 44.50 € (Starter, Main Course and Dessert)***
- ***Menu at 37.50 € (Starter and Main Course)***
- ***Menu at 34.50 € (Main Course and Dessert)***

All our dishes are homemade

To whet your appetite :

Mise en bouche / Amuse-bouche

To start :

<u>The starters</u>

- ***Terrine of duck foie gras, semi cooked,***
  Mango-pineapple chutney and grilled toast.

- ***Breaded egg « mollet »,***
  Orange flavoured fine carrot mousse, crunchy vegetables,
  Mesclun mixed green salad.

- ***Escalope of duck foie gras, pan-fried,***
  Asparagus, jus with onion and balsamic.

- ***Carpaccio of chorizo, squid, octopus and king prawns,***
  Mesclun mixed green salad and fresh herbs.

- ***Cannelloni of salmon gravlax,***
  Wasabi whipped cream, trout eggs and mesclun mixed green salad.

- ***Garlic and parsley snails in a crunchy sphere,***
  Mushrooms of Paris cream sauce.

To continue :

The Main Courses

Fish

- ***Fish of the moment,***
  Fine ratatouille "my way", bouille sauce.

- ***Sea bass fillet,***
  Fine julienne crunchy vegetables, "petit jus" of carrots.

Meats

- ***Fillet of beef,***
  Macaroni gratin with mushrooms, sauce with Bergerac wine.

- ***Breaded pig's foot,***
  Mashed potatoes with bacon bits and chives, meat 'jus'.

- ***Magret de canard (Duck breast),***
  Seasonal vegetables, sauce grand veneur.

- ***Confit de canard (Duck thigh),***
  Oven baked garlic and parsley potatoes, rich meaty "jus".

- ***Roasted hazelnut of lamb in a citrus crust,***
  Polenta, artichokes, lamb "jus" flavoured with licorice.

To finish, cheese or dessert:
Thank you for giving us your choice of dessert at the beginning of your order.

- ***Assortment of cheeses,***
  Tomatoes, grated walnuts and mesclun mixed green salad.

Or

The Desserts *:*

- ***Chocolate sponge cake with a soft chocolate center,***
  Chicory crème brûlée, chocolate ice cream.

- ***Éclair, craquelin strawberry and raspberry,***
  Fine basil cream mousse, glazed raspberries, strawberry ice cream.

- ***Lemon meringue tartlet,***
  Gin fizz mousse, yuzu ice cream.

- ***Exotic Baba,***
  Compote of pineapple passion-mango,
  Coconut-Malibu mousse, coconut ice cream.

Taxes 10% and service charges included.
Please inform the restaurant manager of any allergies when placing your order.
The restaurant is open every evening from 19h00 to 21h30

HOMEMADE DISHES

"Homemade", our dishes are elaborated from fresh raw products.

Thank you for choosing ***La Hoirie***
« L'âme de Sarlat a une adresse… »