



*La Carte des Més*

*Automne 2016*

# *Le St Jacques à la Carte*

*Un repas est comme un grand et excitant voyage qui nous invite à chaque escale à la découverte, au partage, au rêve et au plaisir.*

Henri Bostevac (Restaurateur français)

## *Prêt pour le départ! Voici les Entrées*

<i>Entrée du moment</i>	<i>7€</i>
<i>Tarte de Babel (tartelette d'houmous au beurre de Cacahuètes, crème au fêta citronnée, escabèche et jambon de Pays)</i>	<i>9€</i>
<i>Hareng sous cloche et fumaison d'herbes de Provence</i>	<i>10€</i>
<i>Foie Gras mi cuit à la pomme du limousin, gougères de pomme de terre</i>	<i>14€</i>

## *Les Gabarres sont rentrées au port! Les Poissons au rendez-vous!*

<i>Poisson du Jour</i>	<i>15€</i>
<i>Filet de daurade grise et assortiment de légumes au petit air asiatique</i>	<i>18€</i>
<i>Filet de Poisson sauvage (selon la marée), spaghetti noir et crème de moules, safran du Périgord</i>	<i>20€</i>

**TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »**

## *Etape en Pays Gascon : Les Viandes de notre Pays*

<i>Suggestion du Chef (uniquement le midi et hors week-end)</i>	9€
<i>Cotes de Porc du Sud Ouest laquée au Monbazillac</i>	16€
<i>Agneau du Périgord en papillote, légumes de saison</i>	18€
<i>Entrecôte de Bœuf (Blonde d'Aquitaine ou Limousine), sauce au Pécharmant et brisures de truffe</i>	21€
<i>Magret de Canard façon Teriyaki, Udon &amp; Poireau</i>	22€
<i>Pintade fermière du Périgord rôtie façon « Saint Jacques » pour 4 personnes 20€/Pers (uniquement sur réservation)</i>	

## *Un petit détour par un plateau? Oui, celui des Fromages.*

<i>L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano</i>	10 €
--	------

## *Un Atterissage en douceur : Les Desserts*

<i>Dessert du Moment</i>	7€
<i>Notre Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de potimarron</i>	8€
<i>Perle du Japon au vin de Noix du Périgord, chantilly à la courge</i>	8€
<i>Le verre des vendangeurs (salade de fruit de saison pris en gelée de Saussignac, sorbet pêche de vigne)</i>	9€

*sans oublier notre sélection de glaces et sorbets artisanales*

*Nous vous proposons une cuisine artisanale à base de produits frais, cela peut parfois demander du temps de préparation et/ou de cuisson. Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.*

*Tous nos prix s'entendent nets et Service Compris*

*Menu*

*Enfant* (jusqu'à 13ans)

14€

*Entrée Découverte*

*Filet de Poisson ou  
Entrecôte de Boeuf (110g)*

*Moelleux au chocolat ou  
Assortiment de Glaces*

*Menu*

*au fil des jours*

23 €

*Entrée du moment*

*Poisson du jour ou  
Suggestion du Chef*

*Le dessert du jour*

*Les Menus du St Jacques*

*Menu Pelerin*

31€

*Hareng sous cloche  
ou  
Tarte de Babel*

*Papillote d'Agneau  
ou  
Cote de Porc Laqué au Monbazillac  
ou  
Daurade au petit air d'Asie*

*Dessert au Choix*

*Menu Saint Jacques*

45€

*Foie Gras mi cuit aux pommes  
du Limousin*

*Poisson au choix dans la carte  
ou  
Magret de Canard  
ou*

*Entrecôte, Sauce Pécharmant*

*Sélection de Fromages Affinés*

*Dessert au Choix*

## Parfums des Glaces & Sorbet artisanaux

Fraise  
Fruit de la Passion  
Cassis  
Fleur d'Hibiscus  
Mojito  
Citron Vert  
Yuzu (agrume japonais)

Vanille à l'infusion de gousses Bourbon  
Cannelé de Bordeaux  
Violette  
Chocolat Guanaja grand cru  
Yahourt Bulgare  
Thé vert Matcha  
Spéculoos  
Café  
Verveine

- 1 Boule : 3€  
- 2 Boules : 5€  
- 3 Boules : 7€

- Supplément chantilly : 1€

« Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit »

Brillat-Savarin

(Politicien et Gastronomes Français, XVIII<sup>ème</sup> siècle)

### Nationalité des viandes :

Porc > France,  
Agneau > France,  
Boeuf > France,  
Canard > France  
Pintade > France.