

Nos Entrées fraîcheurs

Gaspacho de petit pois et cabécou du Périgord, Pancake maïs, copeaux de Jambon du Périgord <i>Pea and local Goat cheese Cold soup, corn Pancake, Ham</i>	8€
Tartare de Saumon & Avocat, galette de Quinoa et fromage frais du Périgord <i>Salmon and Avocado tartare on a Quinoa galette</i>	10€
Anguille Fumée caramélisée et légumes de saison râpés * * <i>Caramalized eel and grated vegetables</i>	14€
Foie Gras Mi-Cuit au cresson du Lot et Garonne et Tomates, tartinade de tomates Zébra <i>Foie gras terrine with Water cress and Tomato</i> * *	15€

Nos Plats Gourmands

Poisson du jour (<i>Fish of the day</i>)	18€
Enchaud Périgourdin crème d'ail et persil * <i>Local pork roast in duck fat, garlic cream and parsley coulis</i>	18€
Notre Salade Périgourdine * (Magret séché, foie gras et gésiers de canard, salade, noix du Périgord, tomate, carotte, gelée de Monbazillac)	18€
Vitello (élevage bio) façon gravelax et salade de choux croquante au noix et pamplemousse * * <i>Veal like gravlax and chilled cabbage, walnut and grapefruit salad</i>	19€
Rumsteck de bœuf (élevage bio par Nature Viande) mariné à la Betterave et Gingembre * * <i>Piece of local Beef marinated with beetroot and ginger</i>	22€

Nos Fromages et Douceurs :

Assiette de sélection de Fromages affinés	10€
Mousse Litchi et rose, glace au coquelicot <i>Litchee and rose mousse, Poppy ice cream</i>	7€
Cygne aux Fraises du Périgord, ganache au chocolat blanc et spéculoos <i>Swan garnished with local stawberries, white chocolate ganache, speculoos cream</i>	8€
Financier Coco comme un baba et salade de Fruits exotiques * * <i>Coconut soft biscuit like a baba and exotic fruits salad</i>	8€
Assortiment de Glaces Artisanales	1 boule :3€, 2 boules :5€, 3 boules : 7€ Café Frappé « St Jacques »: 7€

Nos Menus

Menu Estival (les 3 choix doivent être annoncés à la commande): Entrée + Plat + Dessert = 29 €
(Foie gras ou Anguille +5)€

Menu Enfant :Tartinade de tomates vertes+ viande ou poisson + moelleux au chocolat (ou Glace) 12€

- Tous nos plats sont faits maison (et peuvent demander un certain temps de préparation).
- Origine des viandes : France

* Sans Lactose ; * Sans Gluten (*certains plats peuvent être adaptés sur demande*).
Menu végétarien ou végétalien possible