

Nos Entrées

Entrée du Moment <i>Starter of the day</i>	8€
Escargot de la Perlotte à la « Pirandello » * <i>Snails from « La Perlotte »</i>	9€
Crème d'artichaut et chiffonade de Magret de Canard Fumé et huile de noix * <i>Artichoke soup, hazelnut oil and dried breast of duck</i>	10€
Foie Gras Mi-Cuit au Boudin Périgourdin, Compotée de Pomme, Emulsion d'ail noir <i>Foie gras terrine with black pudding</i>	15€

Nos Plats

Poisson du jour * <i>Fish of the day</i>	18€
Aile de Raie, Bouillon marin aux Lentilles vertes et à l'anguille fumée * <i>Skate, broth of green lentils cooked and smoked eel</i>	22€
Suggestion du chef	16€
Le Chevreau du Périgord au gré de l'inspiration * <i>Périgord « Kid » (young goat)</i>	19€
Pavé de rumsteck de bœuf (élevage bio par Nature Viande) en robe de noix du Périgord <i>Piece of local Beef with walnut</i>	24€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés	10€
Dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	7€
Le Mendiant Blanc <i>Stick of white chocolate, chocolate ganache, chestnut cream, and dry fruits)</i>	8€
Tarte d'Amour (Pomme/Framboise/Kiwi) <i>Pie like a "pomme damour" (with apple, raspberries and kiwi)</i>	8€
Assortiment de Glaces Artisanales	1 boule :3€, 2 boules :5€, 3 boules : 7€

Nos Menus

Menu Fil des jours : Entrée du moment+ Plat du jour + Dessert du jour = 25 €

Menu du Pèlerin : Entrée * + plat *+ dessert = 33 €

Menu Enfant : Œuf à la coque+ viande ou poisson + moelleux au chocolat (ou glace)= 14€

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