

**Nos Entrées**

<b>Entrée du Moment</b> <i>Starter of the day</i>	7€
<b>Maquereau mariné au Miso, duo de crème (artichaut et navet long), écume iodée au wasabi</b> <i>Mackerel marinate, cream of artichoke and long navet</i>	8€
<b>Œuf de la ferme jegu fumé, purée de Potimarron et crème aux Cèpes du Périgord</b> <i>Smoked egg, pumpkin purée, and bolets cream</i>	8€
<b>Foie Gras Mi-Cuit, Poires pochée au monbazillac, émulsion Verveine et Romarin</b> <i>Foie gras terrine, verbena and rosemary, poached pear in Monbazillac wine</i>	15€

**Nos Plats**

<b>Poisson du jour ou Suggestion du chef</b> <i>Fish or meat of the day</i>	17€
<b>St Jacques snackées sur Gaufre à la Pomme de terre et Poireau, julienne de pomme</b> <i>Snacked scallops on Leek and potatoes waffles, apple and mimolette cheese</i>	21€
<b>Notre Enchaud Périgourdin crème d'ail et coulis de Persil</b> <i>Local pork roast in duck fat, garlic cream and parsley coulis</i>	18€
<b>Pastilla de canard et Pruneau du Cht Haut-Lamouthe, Poêlée de Patate Douce</b> <i>Leg of duck Pastilla with plums, fried sweet potatoes with cinnamon</i>	18€
<b>Le Demi-Pigeonneau de Monpazier frotté à la coriandre et cumin</b> <i>Half Pigeon aromatized with coriander and cumin</i>	22€

**Nos Fromages et Desserts :**

<b>Assiette de sélection de Fromages affinés</b>	10€
<b>Dessert du moment</b> <i>Dessert of the day</i>	7€
<b>Le C'hoarigan (dessert au Chocolat et caramel au beurre salé)</b> <i>Pastry with chocolate and salted butter caramel mousse</i>	8€
<b>Parfait glacé au noix du Périgord et à l'orange sur macaron paysan</b> <i>Walnut and orange "parfait" on almond and walnut biscuit</i>	8€
<b>Soufflé au riz au lait et châtaigne d'ici, Glace au café des Indes</b> <i>Rice pudding and Chestnut Soufflé, coffee ice cream</i>	10€
<b>Assortiment de Glaces Artisanales</b>	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 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