



*La Carte des Vins*

ETE 2015

# *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>	7€
<i>Sashimi de « Blonde d'Aquitaine », écume de gingembre</i>	9€
<i>Cannelloni de Tourteau et gelée fondante de fenouil</i>	10€
<i>Salade Périgourdine (salades, magret séché, manchon de canard confit, foie gras, tomate, carotte, noix du périgord)</i>	La Petite 10€ La grande 14€
<i>Foie Gras au confit de courgettes, et sa glace nappée à la fraise</i>	14€

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

<i>Poisson du Jour</i>	15€
<i>Salade d'Algues Sauvages et Quenelle d'écrevisse</i>	16€
<i>Steak de Thon, purée de petit pois au Wasabi et nuage au jambon du Périgord</i>	18€
<i>Filet de Sandre au sésame noir, vinaigrette au verjus &amp; framboise, espuma de ratte</i>	20€

TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »

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

*Suggestion du Chef (uniquement le midi et hors week-end) 9€*

*Tartelette d'Enchaud Périgordin (Rôti de Porc confit tradition de la région) 15€*

*Le Parmentier de Canard dans sa version 2015 18€*

*Entrecôte de Bœuf, sauce au Pécharmant et brisures de truffe 19€*

*Quasi de Veau façon gremolata, quinoa et poireau au Yusu 21€*

*Magret de Canard, sauces aux herbes d'été et bohémienne de légumes 22€*

*Pintade fermière du Périgord rôtie façon « Saint Jacques » pour 4 personnes  
20€/Pers (uniquement sur réservation)*

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

*L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano 9€*

## *Un Atterrissage en douceur : Les Desserts*

*La coupe de Glace Artisanale de « Benoit de La Lune » (parfum au choix) 7€*

*Piña Colada du Pâtissier 8€*

*Palet Breton au Caramel d'Issigny, granité d'Arabica et sorbet Citron vert 8€*

*Notre Moelleux au chocolat au cœur coulant, tartare d'agrumes à la menthe 8€*

*Fraise du Périgord dans l'idée d'un vacherin 9€*

*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*

22 €

*Entrée du moment*

*Poisson du jour ou  
Suggestion du Chef*

*Le dessert du jour ou Coupe de glace*

*Les Menus du St Jacques*

*Menu Peleuin*

31€

*Salade Périgourdine  
ou  
Sashimi de Boeuf*

*Entrecôte de Boeuf  
ou  
Parmentier de Canard version 2015  
ou  
Steak de Thon*

*Moelleux au chocolat  
ou  
Piña Colada*

*Menu Saint Jacques*

45€

*Foie Gras  
ou Cannelloni de Tourteau*

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

*Sélection de Fromages Affinés*

*Dessert au Choix*