



La Carte des Més

*hiver 2017
(janvier à mars)*

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

Entrée du moment 7€

Tarte de Babel (tartelette d'houmous au beurre de Cacahuètes, crème au fêta citronnée, escabèche et jambon de Pays) 9€

L'oeuf fermier comme un cordon bleu, velouté de topinambour 10€

*Ceviché de Saint Jacques sur gelée d'huîtres de Marennes
émulsion au poivre de séchuan* 12€

*Foie Gras Poêlé (50g) pané à la poudre de pain d'épices,
gelée de Saussignac, condiment au miel du Périgord* 14€

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

Poisson du Jour 15€

*Filet de carrelet, purée de Patate douce et poêlée de Shitaké,
beurre blanc au jus de coque et piment d'Espelette* 18€

*Filet de poisson sauvage (suivant la marée) en croûte de lentilles vertes du Puy
Duo de Blette et couenne confite au jus de viande* 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€

Effilé de Confit de Canard aux éclats de cacahuètes,
duo de choux fleurs, crème de Montastruc affiné 17€

Entrecôte de Bœuf (Bio, blonde d'Aquitaine ou Limousine, 280g),
sauce au Pécharmant et brisures de truffe 21€

Magret de Canard (350g min. IGP Sud ouest) façon Teriyaki, Udon & Poireau 22€

Ris de Veau flambé au vin de noix, Spaghetti de légumes 24€

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

L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano 10 €

Un Atterouissage en douceur : Les Desserts

Dessert du Moment 7€

Massepain Gascon comme une tropézienne à la châtaigne 8€

Notre Moelleux au chocolat au cœur coulant, crème safranée 9€

Tarte au citron qui a perdu le nord
(Mousse glacée au citron, éclats de meringue, et poudre de Sablé) 9€

Soufflé et Crème glacée à la noix du Périgord et vanille Bourbon 12€

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 Pèlerin

31€

Tarte de Babel

ou

L'oeuf comme un cordon Bleu

Effilé de confit de canard

ou

Filet de carrelet & patate douce

Maspain façon tropézienne

ou

Moelleux au Chocolat

Menu Saint Jacques

47€

Foie Gras poêlé pané au pain d'épices

ou

*Ceviché de Saint Jacques et gelée
d'huître*

*Filets de Poisson sauvage en croûte
de lentilles du Puy*

Ris de Veau ou Magret de canard

Sélection de Fromages Affinés

*Dessert au Choix
(soufflé + 3€)*

Parfums des Glaces & Sorbet artisanaux

Mandarine de Sicile

Fraise

Fruit de la Passion

Cassis

Fleur d'Hibiscus

Mojito

Citron Vert

Yuzu (agrume japonais)

Noix du Périgord

Vanille gousses Bourbon

Cannelé de Bordeaux

Violette

Chocolat Guanaja grand cru

Yaourt Bulgare

Thé vert Matcha

Spéculoos

Café

Verveine

- 1 Boule : 3€

- 2 Boules : 5€

- 3 Boules : 7€

- Supplément chantilly : 1€

Au saint saint jacques, on joue la carte de la transparence voici nos différents fournisseurs :

Artisan Boulanger : Boulangerie Daniel ou Compagnie des desserts

Produits Bovins : Nature viande (éleveurs à Bergerac)

Escargot : Ferme de La Perlotte (La Réole)

Canard : Maison Rougié à Sarlat (foie gras et cuisses de canard) et Aquitaine Sélection (magret IGP Sud Ouest)

Artisan glacier : Benoît de la Lune à Villeneuve/lot et Pole Sud à Lésignan.

Maraicher : Natifruits et Panier exotique au Marché couvert de Bergerac

Fromage & Oeuf : Crèmerie de Cyrano au Marché couvert de Bergerac.

Miel du Périgord : Le rucher de Tristan à saint léon sur l'Isle.

Cafeteria : Malongo (café & verveine et thé bio)

Nationalité des viandes :

Veau > France,

Boeuf > France,

Canard > France

Plat du jour : cf ardoise

Sur réservation :

La Gastronomie Française classée au Patrimoine de L'Unesco

En 2010, la cuisine française fut la première gastronomie à être honorée par un classement au Patrimoine immatériel de l'Unesco. Fruit d'un long héritage, et d'un savoir vivre à la française. L'Unesco l'a défini en ces termes :

« Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du " bien manger" et du "bien boire" ...

Parmi ses composantes importantes figurent :

– *l'ac
hat de bons produits, de préférence locaux,*

– *le
mariage entre mets et vins ; ...*

– *Le
repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.*

...Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. »

Le Menu Dégustation

Souhaitant perpétuer cette tradition de savoir-vivre à la française, nous vous proposons un menu ludique et gourmand de plats choisis par le Chef, avec son accord met/vin.

59 €

avec l'accord Met/vins 75€