



*La Carte des Mets*

*Hiver 2019*

# *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>	8€
<i>L'œuf de la ferme Jegu façon Aloo Palak (épinard, pomme de terre et cumin) et Crème de Parmesan</i>	8€
<i>Velouté de coquillages (Saint Jacques, Moules et coques), Lillet et Truffes</i>	12€
<i>Foie Gras poêlé couverture pistache, crème curry vert et Figues séchées</i>	15€

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

<i>Poisson du jour</i>	16€
<i>Filets de Grondins, esprit pissaladière et chou farci au légumes</i>	19€
<i>Saumon bio en croute de Sésame noir, kiwi d'aquitaine &amp; Riz Venere</i>	21€

**TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »**

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

<i>Suggestion du chef (uniquement le midi, hors dimanche)</i>	13€
<i>Côtelettes d'Agneau du Périgord fumé au foin, topinambour et pesto d'herbes</i>	19€
<i>Magret de Canard farci aux pleurotes et jambon noir du Périgord, Endives braisées à l'orange</i>	21€
<i>Entrecôte de Bœuf (bio, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, 280g), sauce au Pécharmant et brisures de truffe</i>	22€
<i>Ris de Veau flambé au vin de noix du Périgord, spaghetti de carottes</i>	26€

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

<i>L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano</i>	10€
--	-----

## **Un Atterrissage en douceur : Les Desserts**

<i>Dessert du Moment</i>	8€
<i>Moelleux au Chocolat noir, Coulis fruit de la Passion</i>	8€
<i>Agrumes, Agrumes, Agrumes (tartelette à la marmelade d'oranges, crème citron, sorbet Grand Marnier)</i>	9€
<i>Pastel de nata aux Pruneau du Château Haut Lamouthe, glace aux Pruneaux/armagnac</i>	9€
<i>Soufflé à la fleur d'oranger et baie de Goji, glace à la noix</i>	10€

*sans oublier notre sélection de glaces et sorbets artisanales*

*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 Fil des Jours

24€

*Entrée du moment*

*Suggestion du chef  
Ou  
Poisson du jour*

*Dessert du Jour  
Ou  
Moelleux au chocolat*

## *Les Menus du St Jacques*

## Menu Pèlerin

31€

*Œuf façon Aloo Palak  
ou  
Velouté aux Coquillages*

*Filets de Grondins dans l'esprit  
d'une Pissaladière*

*ou  
Côtelettes d'Agneau fumées  
ou  
Entrecôte, sauce au Pécharmant*

*Agrumes, Agrumes...  
ou  
Pastel de Nata aux Pruneaux*

## Menu St Jacques

44€

*Foie gras poêlé, pistache et curry vert*

+

*Saumon aux sésames noirs et kiwi*

+

*Magret de canard ou ris de veau*

+

*Fromage*

+

*Dessert au choix*

## Parfums des Glaces & Sorbet artisanaux

Mandarine de Sicile  
Fraise  
Fruit de la Passion  
Cassis  
Rhubarbe/fraise  
Verveine  
Citron Vert  
Yuzu (agrume japonais)  
Noix

Vanille gousses Bourbon  
Cannelé de Bordeaux  
Violette  
Chocolat Guanaja grand cru  
Yaourt Bulgare  
Thé vert Matcha  
Spéculoos  
Café  
Pruneaux/Armagnac

- 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 :**

Œufs fermier label rouge : Madame Jegu (Castillones, 47)

Produits Bovins : Nature viande (éleveurs bio à Bergerac, 24)

Escargot : Ferme de La Perlotte (La Réole, 33)

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

Artisan glacier : Pole Sud à Lésignan.

Maraîcher : Natifruits et Panier exotique au Marché couvert de Bergerac

Fromage : Crèmerie de Cyrano au Marché couvert de Bergerac.

Miel du Périgord : Le rucher de Tristan à saint léon sur l'Isle (24)

Cafeteria : Malongo (café & verveine et thé bio)

#### Nationalité des viandes :

Bœuf > France,  
veau > France  
Agneau > France  
Canard > France

