



La Carte des Mets

printemps 2017

(avril à juin)

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>Pasotto printanier aux escargots de la Perlotte</i>	9€
<i>Aumônière de Chair de Tourteau, avocat sauce cocktail</i>	10€
<i>Ceviché de Saint Jacques sur gelée d'huîtres de Marennes</i> <i>émulsion au poivre de séchuan</i>	12€
<i>Foie Gras mi cuit, Sablé au maïs et larmes de petit pois</i>	14€

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

<i>Poisson du Jour</i>	15€
<i>Pavé de Cabillaud Sauvage, purée d'artichaut & Parmesan</i> <i>beurre blanc marin aux épices</i>	18€
<i>Saumon (bio d'Irlande) gravlax à la Betterave, crème fouetté au yuzu,</i> <i>bille glacée au wasabi et galette de quinoa</i>	21€
<i>(Possibilité d'avoir ce plat cuit, prévoir temps de cuisson env. 18 minutes)</i>	

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
comme un millefeuille au céréales et petits légumes 17€

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

Carré d'agneau du Périgord fumé au foin,
mousseline d'haricots Tarbais, mini carotte acidulée 21€

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

Filet Mignon de Veau comme un rossini, Embeurrée de Pomme Agata à l'ail 29€

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

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

Un Atterrissage en douceur : Les Desserts

Dessert du Moment 7€

Tarte au citron qui a perdu le nord
(Mousse glacée au citron, éclats de meringue, et poudre de Sablé) 8€

Mousse au chocolat noir de Cuba, biscuit cacao et cerises & pana cotta 9€

Clafoutis framboises et Amande, fraise du Périgord et sorbet fraise/rhubarbe 9€

Soufflé à la violette 10€

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 Pelerin

31€

*Aumônière de Tourteau
ou
Pasotto d'escargot de la Perlotte*

*Effilé de confit de canard en
Millefeuille
ou
Filet de Cabillaud, artichaut et
Parmesan*

*Tarte citron « qui a perdu le nord »
ou
Mousse au Chocolat noir de Cuba...*

Menu Saint Jacques

47€

*Foie Gras Mi cuit
ou
Ceviché de Saint Jacques et gelée
d'huître*

Saumon Gravlox à la betterave

Carré d'agneau 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

Rhubarbe/fraise

Mojito

Citron Vert

Yuzu (agrume japonais)

Noix

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.

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.

Cafeteria : Malongo (café & verveine et thé bio)

Nationalité des viandes :

Veau > France,

Boeuf > France,

Agneau > 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'achat de bons produits, de préférence locaux,

l'accord

mariage entre mets et vins ; ...

le

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€