



*La Carte des Mets*

*Hiver 2018*

# *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>Cannelloni de concombre au quinoa, gelée Tonic &amp; Bonite</i>	9€
<i>Pasotto Printanier</i>	<i>Version Végétarienne 7€</i> <i>Aux escargots de la Perlotte 10€</i>
<i>Foie Gras poêlé (60g), rhubarbe &amp; artichaut</i>	12€

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

<i>Poisson du jour</i>	15€
<i>Filet de Rouget Barbet façon burger de Polenta au comté</i>	18€
<i>Pavé de poisson sauvage (selon la marée), sauce choron au corail, ratte à la fleur de cabernet</i>	20€

**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>	10€
<i>Sauté d'Agneau dans l'esprit d'un Güveç</i>	16€
<i>Magret de Canard, fumé minute au thym, garniture du potager</i>	20€
<i>Entrecôte de Bœuf (bio, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, 280g), sauce au Pécharmant et brisures de truffe</i>	21€
<i>Ris de veau en aigre doux de verjus du Périgord, wok de légumes de saison</i>	24€

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

<i>Le fromage travaillé selon l'inspiration du chef</i>	5€
<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>	7€
<i>M.C.M (Macaron, Mousse mascaporne, Glace Coquelicot, fruits)</i>	8€
<i>Moelleux au Chocolat noir, Crème anglaise à l'eau de rose</i>	8€
<i>Déclinaison sur le thème de la cerise (panacotta, clafoutis flambées, glace)</i>	9€
<i>Soufflé à la violette avec sa boule de glace</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

20€

*Entrée du moment*

*Suggestion du chef  
Ou  
Poisson du jour*

*Dessert du Jour  
Ou  
Moelleux au chocolat*

## *Les Menus du St Jacques*

## Menu Pèlerin

29€

*Cannelloni de Concombre & Quinoa  
ou  
Pasotto Printannier*

*Rouget & Polenta  
ou  
Agneau façon Güvec  
ou  
Entrecôte, sauce au Pécharmant*

*M.C.M  
ou  
Trilogie sur la cerise*

## Menu St Jacques

41€

*Foie gras poêlé, Artichaut & Rhubarbe*

*Poisson sauvage*

*Ris de Veau aigre doux au verjus*

*Fromage travaillé*

*Dessert au choix*

## 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

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

Produits Bovins : Nature viande (éleveurs 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 :

Boeuf > France,  
Veau > France  
Agneau > France  
Canard > France

