



La Carte des Mets

Printemps 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>	9€
<i>Œuf de la ferme Jegu , jambon noir du Périgord, semoule de choux fleur Et légumes printanniers</i>	10€
<i>Fausses Ravioles de Navets Pickles aux fruits de mer et pamplemousse</i>	12€
<i>Foie Gras mi cuit aux morilles, gelée à la Bière de Dordogne et pain d'épices</i>	15€

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

<i>Poisson du jour</i>	16€
<i>Médailon de Lotte au Beurre noir, fumet noix de coco et cresson, Risotto à la Betterave</i>	21€
<i>Queues de Langoustines en brioche vapeur safranée, sauce Marisco</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>Poitrine de Cochon à la lavande, barigoules de légumes et gnocchi</i>	19€
<i>Lasagne de Gigot d'agneau braisé au Porto, crème au Gorgonzola</i>	21€
<i>Magret de Canard à l'anis, Polenta aux cardes et coulis végétal</i>	21€
<i>Entrecôte de Bœuf (bio, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, 280g), sauce au Pécharmant et brisures de truffe</i>	24€

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>B.B after 8 (Boule de Biscuit cacao, crème Coco et menthe, Sorbet menthe)</i>	9€
<i>Moelleux au Chocolat noir, Crème anglaise à la fève Tonka et Praline rose</i>	9€
<i>Amadeus (Viennoiserie, cacao, framboise, crème citron, glace amande)</i>	10€
<i>Soufflé à la violette avec sa boule de glace</i>	12€

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, Jambon noir et légumes
Printaniers
ou
Fausses Ravioles aux Fruits de Mer*

*Brioche Vapeur 'Marisco' de
Langoustine
ou
Poitrine de Cochon à la lavande
Ou
L'entrecôte de Bœuf, sauce Pécharmant*

*B.B after 8
ou
Amadeus*

Menu St Jacques

~Menu découverte en 5 Plats~

45€

(prix moyen au plat 9€ !!)

Foie gras aux Morilles, gelée à la bière

Lotte au Beurre noir

*Magret de Canard à l'Anis
Ou
Lasagne d'Agneau au gorgonzola*

Fromage Travaillé

Dessert au choix

Parfums des Sorbets & Glaces artisanaux

Mandarine de Sicile
Fraise
Fruit de la Passion
Cassis
Menthe
Yuzu (agrume japonais)
Citron Vert
Chocolat Noir

Vanille gousses Bourbon
Cannelé de Bordeaux
Violette
Noix
Yaourt Bulgare
Thé vert Matcha
Spéculoos
Café
Verveine

- 1 Boule : 3€
- 2 Boules : 5€
- 3 Boules : 7€

- Supplément chantilly : 1€

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

Artisan Boulanger : Compagnie des desserts

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

Produits Bovins et Ovins : 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)

Pleurotes et Shitaké : La grange aux Champignons (Eynesse, 33)

Nationalité des viandes :

Boeuf > France, dordogne

Porc > France, dordogne

Agneau > France, dordogne

Canard > France

