



La Carte des Mets

automne 2017

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>Risotto Terre et Mer (saucisse fumée et saumon) dans l'esprit Sushi</i>	8€
<i>Os à moelle farci à la purée de petit pois et oignons rouges confits au vin rouge</i>	7€
<i>Saint Jacques, crème dubarry et crumble au Moka</i>	12€
<i>Foie Gras mi cuit à l'ail noir et Pruneaux d'Agen, larme de moquette, et pain noir aux 4 poivres</i>	15€

Les Gabarres sont rentrées au port!

Les Poissons au rendez-vous!

<i>Poisson du jour</i>	15€
<i>Esturgeon, tuile de parmesan/Sésame noir, Flan de courgette et coulis citron, Et Bouillon au Wakamé</i>	18€
<i>Poisson de ligne (selon la marée), velouté au shitaké, mousse à la trappe d'Echourgnac et émulsion d'ail noir</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>Le cassoulet de Canard (cuisses de confit de canard et saucisse de canard)</i>	19€
<i>Entrecôte de Bœuf (bio, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, 280g), sauce au Pécharmant et brisures de truffe</i>	21€
<i>Pigeonneau de Montpazier à la betterave et Pécharmant, brunoise de céleri et pomme du Limousin</i>	22€
<i>Magret à la Vanille de La Réunion et tatin bruxelloise</i>	22€

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>	7€
<i>Glace Sarrazin sur un granola maison et chocolat noir de Cuba</i>	8€
<i>Moelleux au Chocolat noir et crème pistache</i>	8€
<i>Burger de rose des sables au chocolat blanc et coco, crème au thé vert Matcha et sorbet pêche de vigne</i>	9€
<i>Soufflé au Pruneau d'Agen et Armagnac</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

21€

Entrée du moment

*Suggestion du chef
Ou
Poisson du jour*

*Dessert du Jour
Ou
Millas à la citrouille et glace à la noix*

Les Menus du St Jacques

Menu Pèlerin

29€

*Sushi chaud Terre et Mer
ou
Os à Moelle farci au petit pois*

*L'Esturgeon
ou
Cassoulet de Canard
ou
Entrecôte de Bœuf, sauce
pécharmant*

*Granola au chocolat noir de cuba
ou
Moelleux Chocolat*

Menu St Jacques

47€

*Foie gras à l'ail noir et Pruneau
d'Agen*

*Saint Jacques, crème Dubarry et
crumble café*

Poisson de ligne et Shitaké

*Magret de Canard à la Vanille
ou
Pigeon à la betterave et Pécharmant*

assiette Sélection de Fromages

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

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,
Pigeon > France
Canard > France

